

školní vzdělávací program

Stravovací a ubytovací služby v. 2025

RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Stravovací a ubytovací služby v. 2025



**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs.
armády 777**

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	5
4	Charakteristika ŠVP	7
4.1	Podmínky realizace	12
4.2	Začlenění průřezových témat	13
5	Učební plán	15
6	Učební osnovy	17
6.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	17
6.1.1	Český jazyka a literatura	18
6.2	Občanský vzdělávací základ	30
6.2.1	Občanská nauka	31
6.2.2	Ekologie	40
6.3	Matematické vzdělávání	44
6.3.1	Matematika	45
6.4	Vzdělávání pro zdraví	52
6.4.1	Tělesná výchova	53
6.5	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	65
6.5.1	Informatické vzdělávání	66
6.6	Odborné vzdělávání	70
6.6.1	Stolničení	72
6.6.2	Zařízení závodů	79
6.6.3	Hospodářské výpočty	92
6.6.4	Potraviny a výživa	100
6.6.5	Technologie	117
6.6.6	Odborný výcvik	135
7	Přehled rozpracování RVP do ŠVP	157
8	Spolupráce se sociálními partnery	158
9	Evaluace vzdělávacího programu	159

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2025	Název RVP	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Datum	1. 9. 2025	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Platnost	od 1. září 2025		
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko
IČ	14450402
REDIZO	600170381
Kontakty	Mgr. Jan Cihlář
Ředitel	Mgr Václav Kašpar
Telefon	382 521 550
Email	info@issou-milevsko.cz
www	www.issou-milevsko.cz

Zřizovatel	Jihočeský kraj se sídlem v Českých Budějovicích
Adresa	U Zimního stadionu 1952/2, 370 76 České Budějovice
IČ	70 890 650

Doplňující údaje

.....
datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777, Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2025		
Platnost	od 1. září 2025	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Milevsko, Čs. armády 777, 399 01 Milevsko

Zřizovatel: Jihočeský kraj, U Zimního stadionu 1952/2, 370 76 České Budějovice

Název vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 kuchařské práce

Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2010, počínaje prvním ročníkem

Profil absolventa - obor 65-51-E/01 stravovací a ubytovací služby, ŠVP kuchařské práce

Absolvent zvládá základní a jednoduché práce při výrobě a podávání jídel, přípravu a ošetřování základních druhů potravin. Umí vydávat hotové pokrmy, zvládá expedici teplých a studených jídel a nápojů, sám vyrábí teplá a studená jídla a nápoje, zvládá jednoduchou obsluhu a základní úklidové práce.

Absolvent je schopen funkčně využívat matematické dovednosti v praktických životních a pracovních situacích. Je schopen komunikovat a spolupracovat s druhými lidmi.

Způsob ukončení vzdělání

Vzdělávání v oboru Opravářské práce se ukončuje závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška se organizuje podle platných právních předpisů (zákon č. 561/2004 Sb. a vyhláška č. 47/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů). Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky.

Dosažený stupeň vzdělání

Dle znění zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním a vyšším a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů, je dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem. Dokladem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Stravovací a ubytovací služby v. 2025

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - schopen se efektivně učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby
- Kompetence k řešení problémů
 - schopen samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy
- Komunikativní kompetence
 - schopen vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích
- Personální a sociální kompetence
 - je připraven stanovit si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů

- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - uznává hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - schopen využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení
- Matematické kompetence
 - schopen funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích
- Digitální kompetence
 - Je schopen se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života.

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - usilovat o nejvyšší kvalitu své práce
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - jednat ekonomicky
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
 - schopen dodržovat osobní hygienu a hygienu práce
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
 - příprava vybraných druhů pokrmů
- Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům
 - poskytování služeb hostům

3 Charakteristika školy

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777		
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2025		
Platnost	od 1. září 2025	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

SOS a SOU Milevsko, malá škola s více jak sedmdesátiletou tradicí, je tady pro ty z vás, kteří pochopili, že umět řemeslo je v dnešní době cesta k osobní prosperitě. Jít se vyučit nebo studovat sociální činnost není v žádném případě východisko z nouze, je to začátek slibné budoucnosti.

Cílem této školy je připravit schopné a samostatné pracovníky přímo do provozů nejrůznějších podniků a sociálních institucí, a to hlavně díky důrazu na precizní praktický výcvik, vedený ve skvěle vybavených prostorách odborné praxe, a intenzivní spolupráci s místními firmami.

Filozofií školy je nejen „vzdělání pro každého“, což demonstrují studijní obory napříč jednotlivými typy vzdělávání dle schopností a možností žáků, ale především individuální přístup ke každému jednotlivci, podpořený menšími třídními kolektivy a vstřícným přístupem pedagogů.

Vzdělávací nabídka:

Obory s maturitou:

- 23-44-L/01 Mechanik strojů a zařízení
- 74-41-M/01 Sociální činnost

Dálkové studium:

- 23-43-L/51 Provozní technika
- 64-41-L/51 Podnikání

Obory s výučním listem:

- 23-51-H/01 Strojní mechanik
- 23-56-H/01 Obráběč kovů
- 41-55-H/01 Opravář zemědělských strojů
- 41-55-H/01 Opravář zemědělských strojů - malá mechanizace
- 33-56-H/01 Truhlář
- 41-55-E/01 Opravářské práce
- 33-56-E/01 Truhlářská a čalounická výroba
- 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Další aktivity:

- Lyžařský kurz, sportovně turistický kurz, zajímavé odborné praxe, Saxana Run, Hry bez hranic
- Tradiční workshopy v areálu dílen ve Veselíčku, spolupráce s regionálními firmami
- Moderní počítačové a odborné učebny, autoškola, virtuální svářecí centrum
- Centrum celoživotního učení – kurzy dalšího vzdělávání
- Projekty z oblasti OP VVV, IROP, Erasmus+ , stipendijní program

Sociální partneři:

- ZVVZ a.s. se sídlem v Milevsku – tradiční partner pro výuku strojírenských oborů – dílny SPV
- SSMM – Sociální služby města Milevska, G-centrum Tábor, Týn nad Vltavou – spolupráce při zajišťování odborných praxí žáků v oboru sociální činnost
- Město Milevsko – spolupráce při různých aktivitách, např. Den Země
- Lidovka - samoobslužná jídelna Milevsko - spolupráce při zajišťování odborných praxí žáků v oboru stravovací a ubytovací služby
- Úřad práce Milevsko
- Základní školy – I. ZŠ Milevsko, II. ZŠ Milevsko, ZŠ Bernartice, ZŠ Chyšky, ZŠ Kovářov a ZŠ Sepekov
- CIME – pracoviště Mirovice, ZD Krásná Hora nad Vltavou, ZD Branice, Firma Daňhel Týn nad Vltavou, Terakko, s.r.o., Voltýřov, Hydraulika Klíma, TOP Hydraulika, UNIAGRA CZ, a.s., Jarošovice, N+ P PROFI, s.r.o. – podpora žáků v oborech opravář zemědělských strojů a opravářské práce
- S.N.O.P. Písek – spolupráce s oborem strojní mechanik, obráběč kovů

- PF nábytek Veseličko, FPM Becon Milevsko, truhlářství Štván, truhlářství DWH, KV2 Audio International
- Milevsko – podpora žáků v oboru truhlář, truhlářská a čalounická výroba
- Škola je členem Agrární komory, Jihočeské hospodářské komory

Kontakt:

Čs. armády 777, Milevsko

tel.: 382 521 904, 382 521 439

info@issou-milevsko.cz

www.issou-milevsko.cz

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777		
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2025		
Platnost	od 1. září 2025	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Popis celkového pojetí vzdělávání

Realizace ŠVP je v souladu s Dlouhodobým záměrem vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Jihočeského kraje. Vzdělávací program připravuje kvalifikované pracovníky pro výkon povolání ve stravovacích službách, kteří budou schopni uplatnit své odborné vzdělání nejen v provozech, ale i v živnostenském podnikání.

Základním cílem vzdělávacího programu je propojení získaných vědomostí a dovedností ve výše uvedených oblastech s praxí při řešení konkrétních problémů a situací. K důležitým výchovným cílům patří proto výchova k odpovědnosti, spolehlivosti, přesnosti, pracovní kázní, samostatnosti v rozhodování, bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a hygieně práce, ochraně a péči o životní prostředí.

Výuka se skládá z teoretických vyučovacích předmětů realizovaných v učebnách školy, odborných učebnách a z odborného výcviku realizovaného ve školních dílnách nebo na provozních pracovištích. V některých případech se při výuce třída dělí v souladu s platnými předpisy (např. cizí jazyky).

Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů - samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné a ústní, společné hodnocení, analýza výsledků.

Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva - modely, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze.

K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, projekty apod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Po zvládnutí teoretické a praktické části výuky vykonají žáci závěrečnou zkoušku a získají tak potřebnou kvalifikaci pro výkon pracovních činností v oblasti oprav všech druhů vozidel, lesních strojů a zařízení.

Uplatnění mohou nalézt i v příbuzných oborech.

Realizace klíčových kompetencí

a) Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy

c) Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích

d) Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní,

pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro

budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

a pracovat s informacemi

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT

a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi

Organizace výuky

Výuka je ve všech ročnících organizována ve čtrnáctidenních cyklech, kdy se pravidelně po týdnu střídá teoretické (4 dny) a praktické (6 dní) vyučování. V prvním ročníku mají žáci zařazen týdenní lyžařský výcvikový kurz, ve druhém ročníku letní turistický kurz v délce trvání tři až pět dní.

V průběhu studia budou žáci poznávat nové technologie a výrobní procesy v oboru formou organizování exkurzí do firem zabývajících se činnostmi související se studiem oboru, dále se zúčastní výstav a veletrhů s tematikou odpovídající oboru.

Praktické vyučování bude probíhat v prostorách školy, příležitostně se může realizovat ve firmách. Ve druhém a třetím ročníku může být z důvodu seznámení se s reálnými podmínkami pro žáky organizována odborná praxe ve firmách v délce dva týdny.

Způsob hodnocení žáků

Hodnocení žáků vychází ze zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, dále pak vyhlášky MŠMT o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb. a pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu. Hodnoceny jsou výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných i nepovinných předmětech a jeho chování.

Ověřování výsledků vzdělávání se provádí především písemnými pracemi, dílčími i souhrnnými testy, ústním zkoušením, hodnocením praktických dovedností, hodnocením samostatných prací žáka a hodnocením jeho aktivity a zájmu o obor. Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny následujícími stupni:

1 – výborný

2 – chvalitebný

3 – dobrý

4 – dostatečný

5 – nedostatečný

PRAVIDLA PRO HODNOCENÍ VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

a) Klasifikace prospěchu žáků v teoretickém vyučování

stupeň 1 (výborný)

Žák bezpečně ovládá probrané učivo, projevuje samostatnost, pohotovost a logičnost myšlení, dovede samostatně řešit úkoly a výsledky řešení zobecňovat, vyjadřuje se přesně, plynule a s jistotou. Jeho písemně, grafické a praktické práce jsou po stránce obsahu i vnějšího projevu bez závad.

stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá probrané učivo, myslí samostatně a logicky správně, ale ne vždy pohotově a přesně, umí celkem bez potíží řešit úlohy a výsledky řešení zobecňovat, při práci se dopouští jen občas nepodstatných chyb, vyjadřuje se věcně správně, ale s menší přesností a pohotovostí. Jeho písemné, grafické a praktické práce mají po stránce obsahu a vnějšího projevu drobné závady.

stupeň 3 (dobrý)

Žák ovládá probrané učivo v jeho podstatě tak, že na ně může bez obtíží navazovat při osvojování nového učiva, myšlení je méně samostatný, při řešení úloh se dopouští nepodstatných chyb, které však s návodem učitele dovede odstranit, vyjadřuje se celkem správně, ale s menší jistotou. Jeho písemné, grafické a praktické mají po stránce obsahu a vnějšího projevu závady, které se netýkají podstaty.

stupeň 4 (dostatečný)

Žák má ve znalostech probraného učiva mezery, takže na tyto znalosti nemůže bez větších obtíží navazovat při osvojování nového učiva, není samostatný v myšlení a při řešení se dopouští podstatných chyb, které napravuje jen se značnou pomocí učitele, vyjadřuje se nepřesně. Jeho písemné, grafické a praktické práce mají značné závady.

stupeň 5 (nedostatečný)

Žák má ve znalostech probraného učiva takové mezery, že na tyto znalosti nemůže navazovat při osvojování nového učiva, na otázky učitele neodpovídá správně a úlohy neumí řešit ani s jeho pomocí. Jeho písemné, grafické a praktické mají značné závady.

b) Klasifikace prospěchu žáků v odborném výcviku

stupeň 1 (výborný)

Žák soustavně projevuje pozitivní vztah k práci a k praktickým činnostem. Pohotově, samostatně a tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně a tvořivě uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce, výsledky jeho práce, jsou bez nedostatků. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Hospodárně využívá surovin, materiálu a energie.

stupeň 2 (chvalitebný)

Žák projevuje pozitivní vztah k práci a k praktickým činnostem. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Dodržuje postupy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci. Při hospodárném využití surovin, materiálu a energie se dopouští malých chyb.

stupeň 3 (dobrý)

Žákův vztah k práci a k praktickým činnostem je převážně pozitivní, s menšími výkyvy. Za pomoci učitele získává teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele, popř. instruktora. Výsledky práce mají nedostatky. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Na podněty učitele, popř. instruktora je schopen hospodárně využívat surovin, materiálu a energie.

stupeň 4 (dostatečný)

Žák pracuje bez žádoucího vztahu k práci a k praktickým činnostem. Získané teoretické poznatky dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele, popř. instruktora. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky a dopouští se větších chyb. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nehospodárně využívá suroviny, materiál a energie.

stupeň 5 (nedostatečný)

Žák pracuje bez žádoucího vztahu k práci a k pracovním činnostem. Ani za pomoci učitele, popř. instruktora nedokáže uplatnit získané teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Výsledky jeho jsou nedokončené neúplné, nepřesné, nedosahují ani dolní hranice požadovaných ukazatelů. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nehospodárně

využívá suroviny, materiál a energie.

Chování žáka se hodnotí stupni:

- 1 – velmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Výchovnými opatřeními jsou pochvaly a opatření k posílení kázně.

Za vynikající studijní výsledky, za příkladný přístup ke studiu, za reprezentaci školy, za příkladné činy na veřejnosti může být žákovi udělena pochvala třídního učitele, učitele odborného výcviku nebo pochvala ředitele školy. Nástroji posilující kázeň jsou napomenutí třídního učitele, učitele odborného výcviku, důtka třídního učitele, učitele odborného výcviku, důtka ředitele školy, podmíněné vyloučení, vyloučení ze studia.

Zabezpečení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků nadaných a žáků mimořádně nadaných

Vzdělávací program školy je nastaven tak, aby umožňoval rozvoj každého žáka ve prospěch dosažení jeho osobního maxima.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je třeba zejména:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení
- uplatňovat formativní hodnocení žáků
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole
- spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně-právní ochrany žáka apod.)
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků (jak rodičů žáků se SVP při řešení individuálních zdravotních či učebních obtíží žáků, tak s ostatními rodiči) a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku (zjistit, jaká podpora byla žákovi poskytována na základní škole)
- spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního 92 pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením; se specifiky vzdělávání žáků se SVP a přístupu k nim je vhodné seznámit zaměstnavatele, u něhož se bude realizovat jejich praktická výuka, a zejména instruktora dané skupiny
- realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky

Zabezpečení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami:

Přístup k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami se uskutečňuje v souladu s ustanoveními školského zákona a prováděcími předpisy a po dohodě s poradenským zařízením, přičemž jsou zohledněny specifické dovednosti žáka.

Za vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami odpovídá výchovný poradce školy, který mimo jiné zajišťuje komunikaci se zákonnými zástupci, učiteli, vedením školy, poradenskými pracovišti a dalšími institucemi.

a) Plán pedagogické podpory

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení plánu pedagogické podpory (dále jen PLPP): PLPP sestavuje třídní učitel ve spolupráci se všemi učiteli konkrétních vyučovacích předmětů za pomoci výchovného poradce, případně dalších pracovníků školního poradenského zařízení. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhají rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení vhodných úprav v metodách práce s žákem, způsobech kontroly osvojení znalostí a dovedností, způsobu hodnocení apod. Výchovný poradce plní koordinační a kontrolní funkci a odpovídá za konečnou podobu PLPP. Výchovný poradce dále stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Konečné schválení PLPP je plně v kompetenci ředitele školy. Třídní učitel odpovídá za seznámení zákonných zástupců žáka s konečnou podobou PLPP. Vyhodnocení naplnění cílů PLPP proběhne po třech měsících jeho realizace na společné schůzce třídního učitele, všech učitelů příslušných předmětů a výchovného poradce (případně dalších pracovníků školního poradenského zařízení). Konečné rozhodnutí o dalším postupu je v kompetenci výchovného poradce.

b) Individuální vzdělávací plán

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení individuálního vzdělávacího plánu (dále jen IVP): IVP sestavuje výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem, se všemi učiteli konkrétních vyučovacích předmětů

a případně za pomoci dalších pracovníků školního poradenského zařízení. Podmínkou zpracování IVP je doporučení školského poradenského zařízení a žádost zákonného zástupce žáka. IVP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhají rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení vhodných úprav v metodách práce s žákem, způsobech kontroly osvojení znalostí a dovedností, způsobu hodnocení apod. Výchovný poradce plní koordinační a kontrolní funkci a odpovídá za konečnou podobu IVP. Výchovný poradce dále stanoví termín přípravy IVP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Konečné schválení IVP je plně v kompetenci ředitele školy. Výchovný poradce odpovídá za závěrečné projednání IVP se zákonným zástupcem a za získání jeho informovaného souhlasu. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP třídnímu učiteli, který je zaznamená do školní matriky. Vyhodnocení plnění IVP proběhne po dohodě s příslušným pracovníkem školského poradenského zařízení nejpozději do 1 roku od začátku jeho realizace. Za vyhodnocení plnění IVP odpovídá výchovný poradce.

Zabezpečení vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných:

Přístup k nadaným a mimořádně nadaným žákům se uskutečňuje v souladu s ustanoveními školského zákona a prováděcími předpisy a po dohodě s poradenským zařízením, přičemž jsou zohledněny specifické dovednosti žáka.

Výchova a vzdělávání nadaných žáků vyžaduje schopnost pedagoga identifikovat takového žáka a vytvořit pro něj optimální vzdělávací prostředí. K tomu slouží další vzdělávání učitelů, které vede pedagogy ke schopnosti dát žákovi příležitost projevit nadání, motivovat ho trvale a dostatečně a vytvořit pro něj prostředí podporující jeho talent.

Škola spolupracuje s pedagogicko-psychologickou poradnou v Písku při tvorbě možností způsobu práce s těmito žáky.

Koordinací této práce je pověřen pedagog zabývající se prací s nadanými žáky – výchovný poradce.

a) Plán pedagogické podpory

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení plánu pedagogické podpory (dále jen PLPP): PLPP sestavuje výchovný poradce ve spolupráci se všemi učiteli konkrétních vyučovacích předmětů, případně dalších pracovníků školního poradenského zařízení. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhají rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení vhodných úprav v metodách práce s žákem, způsobech kontroly osvojení znalostí a dovedností, způsobu hodnocení apod. Výchovný poradce plní koordinační a kontrolní funkci a odpovídá za konečnou podobu PLPP, dále stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Konečné schválení PLPP je plně v kompetenci ředitele školy. Třídní učitel odpovídá za seznámení zákonných zástupců žáka s konečnou podobou PLPP. Vyhodnocení naplnění cílů PLPP proběhne po třech měsících jeho realizace na společné schůzce třídního učitele, všech učitelů příslušných předmětů a výchovného poradce (případně dalších pracovníků školního poradenského zařízení). Konečné rozhodnutí o dalším postupu je v kompetenci vedení školy.

b) Individuální vzdělávací plán

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení individuálního vzdělávacího plánu (dále jen IVP): IVP sestavuje výchovný poradce školy ve spolupráci s třídním učitelem, se všemi učiteli konkrétních vyučovacích předmětů a případně za pomoci dalších pracovníků školního poradenského zařízení. Podmínkou zpracování IVP je doporučení školského poradenského zařízení a žádost zákonného zástupce žáka. IVP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhají rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení vhodných úprav v metodách práce s žákem, způsobech kontroly osvojení znalostí a dovedností, způsobu hodnocení apod. Výchovný poradce školy plní koordinační a kontrolní funkci a odpovídá za konečnou podobu IVP, dále stanoví termín přípravy IVP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Konečné schválení IVP je plně v kompetenci ředitele školy. Výchovný poradce odpovídá za závěrečné projednání IVP se zákonným zástupcem a za získání jeho informovaného souhlasu. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP třídnímu učiteli, který je zaznamená do školní matriky. Vyhodnocení plnění IVP proběhne po dohodě s příslušným pracovníkem školského poradenského zařízení nejpozději do 1 roku od začátku jeho realizace. Za vyhodnocení plnění IVP odpovídá výchovný poradce.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretické i praktické výuky je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Ve výchovně vzdělávacím procesu musí výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vycházet z platných právních předpisů, zákonů, prováděcích vládních nařízení, vyhlášek a norem.

Výklad musí směřovat od všeobecného ke konkrétnímu, tj. specifickému pro učební obor. Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, jakož i ověření znalostí žáků musí být prokazatelné.

Prostory pro výuku musí odpovídat požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy. Nácvik a procvičování činností mohou žáci vykonávat při výuce pouze v rozsahu stanoveném učební osnovou a v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé a v souladu s podmínkami, za nichž mohou mladiství konat tyto práce z důvodu přípravy na povolání.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

1. Důkladné a prokazatelné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, protipožárními předpisy a s technologickými postupy
2. Používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům.
3. Používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů.
4. Pro vykonávání stanoveného dozoru je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování.

Stupně dozoru jsou vymezeny následovně:

Práce pod dozorem vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení.

Při práci s dohledem osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce, a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Stanovení stupně dozoru na konkrétní probírané téma odborného výcviku je povinností vedoucích pracovníků školy v závislosti na charakteru tématu, předpisů bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a na podmínkách jednotlivých pracovišť, kde žáci požadavky příslušného celku plní.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Pro tento obor studia jsou stanoveny podmínky pro přijetí odpovídající platné legislativě a předpisům, dále splněním podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů v daném oboru studia.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání v tomto oboru se ukončuje závěrečnou zkouškou. Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, praktické a ústní části. Obsah a organizace závěrečné zkoušky odpovídá platné legislativě a řídí se platnými předpisy.

4.1 Podmínky realizace

1. Personální podmínky

Pedagogický sbor je stabilizovaný, skládá se z 31 učitelů (včetně ředitelky, statutárního zástupce, a zástupce pro odborný výcvik), z toho 11 učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů, 10 učitelů odborných předmětů a 10 učitelů odborného výcviku. Ve sboru je 13 žen. Všichni pedagogičtí pracovníci mají praxi větší než sedm let. Kvalifikovanost učitelů je vysoká, pravidelně se zvyšují svou odbornost na různých vzdělávacích akcích. Dva učitelé mají vystudovanou speciální pedagogiku. Výchovu na domově mládeže zajišťuje vedoucí vychovatel a tři vychovatelé.

2. Materiální podmínky

a) Teoretické vyučování je realizováno v hlavní budově školy v Milevsku, Čs. armády 777. K dispozici je celkem 18 učeben, z toho 8 pro méně než 20 žáků a 1 pro více než 40 žáků. Odborné učebny: 2 učebny výpočetní techniky (k dispozici žákům je celkem 30 počítačů s trvalým připojením k internetu), multimediální učebna (PC, smartboard, piano), učebna stolničení. 10 učeben je vybaveno televizorem a video nebo DVD přehrávačem. Ve škole je knihovna odborné literatury a beletrie, dále výukové videokazety a nosiče DVD. Vyučovací pomůcky jsou doplňovány na základě požadavků vyučujících prostřednictvím předmětových komisí a podle finančních možností školy a nadačního fondu.

b) Odborný výcvik je realizován v hlavní budově školy:

K dispozici jsou dvě moderně vybavené cvičné kuchyňky v pavilonu při hlavní budově školy, dále jako produktivní práce žáků ve školní jídelně a na smluvních pracovištích - Hotel Zvíkov na Zvíkovském Podhradí (Jednota s.d. Milevsko), Hotel Sport Milevsko (Město Milevsko - SPOS)

3. Organizační podmínky

- Přijímací řízení probíhá v souladu s platnými právními předpisy. Jsou stanoveny počty přijímaných žáků a kritéria pro přijetí.
- Ukončování vzdělávání probíhá podle platných předpisů. Absolventi učebních oborů skupin E dosahují středního vzdělání s výučním listem.
- Škola má vypracován školní řád, ve kterém jsou stanovena práva a povinnosti žáka. Všichni žáci jsou se školním řádem prokazatelně seznámeni.
- V průběhu vzdělávání je přihlíženo k individuálním studijním předpokladům. Na doporučení pedagogicko-psychologické poradny jsou vypracovány individuální vzdělávací plány.
- Vzdělávání je založeno na zásadách rovného přístupu bez jakékoli diskriminace z důvodu rasy, barvy pleti, pohlaví, jazyka, náboženství, národnosti, majetku a zdravotního stavu.
- V souladu se zřizovací listinou je provozována doplňková činnost.
- Produktivní práce žáků je odměňována podle schválené směrnice

4. Oblast BOZP

V oblasti BOZP jsou pravidelně jednou za rok, zpravidla v dubnu, prováděna školení všech zaměstnanců, jednou za dva roky školení k požární ochraně. Žáci jsou proškoleni každoročně na začátku školního roku, při zahájení tělesné výchovy, při první hodině v odborných pracovnách a dále pokaždé při akci, která je realizována mimo objekt školy (exkurze, zájezdy, lyžařský výcvik, sportovně turistický kurz). K dispozici jsou tištěné materiály, videa a DVD s danou problematikou. Pravidelně jednou za rok se uskutečňuje cvičení k nácviku chování člověka za mimořádných událostí.

Všichni pedagogičtí pracovníci chodí jednou za tři roky na pravidelné zdravotní preventivní prohlídky k určenému závodnímu lékaři, který rovněž vykonává i vstupní prohlídky.

Je vedena evidence úrazů v knize úrazů, kam jsou úrazy okamžitě zapisovány. Dále je veden přehled úrazů odškodněných pojišťovnou.

Je jmenován pracovník zodpovědný za BOZP a školní zdravotník.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk a literatura	
1. ročník	Opakování a upevňování vědomostí Jak se kde mluví, jak se dorozumíváme Hlavní principy českého pravopisu Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly Úvod do literárního učiva 1. ročníku, plán učiva
2. ročník	Ukázky české literatury 1. poloviny 20. století Zvukové prostředky a ortoepické normy Slovní druhy a jejich klasifikace Komunikační a slohová výchova Literatura - opakování z 1. ročníku
3. ročník	Ze současné literatury výěr ukázek Úvod do učiva 3. ročníku Druhy vět Slohová cvičení Přehled literárního učiva 3. ročníku Projevy mluvené a psané Ze světové literatury 20. století Souhrnné opakování

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura

Občanská nauka

Technologie

Odborný výcvik

Pokrytí v projektu

Vedení rychlého občerstvení

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Zařízení závodů	
1. ročník	Jatečné maso Hovězí maso Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla Druhy chladících a mrazících zařízení Sklady Odbytová střediska

Pokryto předmětem

Ekologie

Tělesná výchova

Potraviny a výživa

Technologie

Stolníčení

Pokrytí v projektu

Vedení rychlého občerstvení

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Zařízení závodů

1. ročník	Společné stravování
	Zařízení výrobních středisek
	Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí
	Stroje pro mechanické zpracování potravin
	Telecí maso
	Vepřové maso
	Skopové maso
	Vedlejší jatečné produkty
	Masné výrobky
	Ryby
	Drůbež
	Zvěřina
	Konzervace masa

Pokryto předmětem

Matematika

Potraviny a výživa

Technologie

Stolničení

Zařízení závodů

Hospodařské výpočty

Odborný výcvik

Pokrytí v projektu

Vedení rychlého občerstvení

Člověk a digitální svět

Integrace do výuky

Český jazyk a literatura

1. ročník	Hlavní principy českého pravopisu
	Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly
	Souhrnné opakování
	Ukázky české literatury 1. poloviny 20. století
2. ročník	Hlavní principy českého pravopisu
	Slovní druhy a jejich klasifikace
	Ze současné literatury výěr ukázek
	Souhrnné opakování
3. ročník	Procvičování základních znalostí
	Slohová cvičení
	Ze světové literatury 20. století
	Souhrnné opakování

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura

Technologie

Hospodařské výpočty

Pokrytí v projektu

Vedení rychlého občerstvení

5 Učební plán

Škola	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777, Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2025		
Platnost	od 1.zář 2025	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Ekologie	1	-	-	1
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informatické vzdělávání	1	1	1	3
Stolníčení	-	1	1	2
Zařízení závodů	2	-	-	2
Hospodářské výpočty	-	1	1	2
Potraviny a výživa	3	2	2	7
Technologie	3	3	3	9
Odborný výcvik	18	21	21	60
Celkem základní dotace	20	20	21	61
Celkem disponibilní dotace	13	14	13	40
Celkem v ročníku	33	34	34	101

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	32	32	32
Lyžařský výcvik	1		
Sportovně turistický kurz		1	
Časová rezerva	6	6	4
Celkem:	39	39	36

6 Učební osnovy

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777		
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2025		
Platnost	od 1. září 2025	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

6.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

6.1.1 Český jazyk a literatura

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 96

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, uměli si vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním,
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti,
- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich,
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznatých uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých,
- naučili pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti,
- porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej,
- rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat, využívat poznatků z literární historie a teorie literatury.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří oblastí.

Oblast mluvnice navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou.

Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu.

Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený učební obor.

Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek mezipředmětově se doplňuje s předměty občanská nauka, práce počítačem

odborné předměty (podle jednotlivých učebních oborů).

Metody a formy

Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace, soutěže, projekty. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu.

Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl; referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech; návštěva místní knihovny a muzea, filmových a divadelních představení; dramatizace uměleckého textu; prohlubování čtenářských dovedností.

Hodnocení žáků:

Numerické, slovní, jednotlivců a skupin - diktáty, doplňovací cvičení, domácí úkoly, samostatné práce, referáty, slohová cvičení, slohové práce 1x ročně, vyhledávání informací v textu, projekty.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie

RVP

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

RVP

- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

RVP

- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání

RVP

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Občan v demokratické společnosti

Člověk a digitální svět

1. ročník

1 týdně, P

Opakování a upevňování vědomostí

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Prověrka znalostí (vstupní prověrka)
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

1. ročník

Jak se kde mluví, jak se dorozumíváme

Dotace učebního bloku: 2

Dotace učebního bloku: 2		
Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: řídí se zásadami správné výslovnosti		Slovanské jazyky, evropské jazyky. Jazykové příručky.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
řídí se zásadami správné výslovnosti		

Hlavní principy českého pravopisu

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání		Učivo	
		- y/i po obojetných souhláskách - pravopis u/ú/ů - pravopis skupin bě, vě, pě/ bje vje - pravopis skupin mě/ mně - pravopis předpon s-, z-, vz- a předložek s(e), z(e) - Pravidla českého pravopisu a práce s nimi.	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Občan v demokratické společnosti Práce s mluvnickými testy Člověk a digitální svět			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			

1. ročník

Slovní zásoba

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít		- slovo - slohové rozvrstvení SZ - obohacování SZ - tvoření slov - předpony, přípony, kořen slova - aktivní, pasivní
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít		

Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Projevy prostě sdělovací – vyjadřování ve sféře prostě sdělovací, při běžném společenském styku, běžná komunikace Krátké informační útvary - zpráva - oznámení - inzerát a odpověď na něj - reklama Projevy prostě sdělovací - vypravování - vyprávěcí postupy v běžné komunikaci, - vyprávění příběhu - stavba vypravování - charakteristické jazykové prostředky - slohová písemná práce
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti <i>Didaktické slohové testy</i> Člověk a digitální svět		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

1. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Úvod do literárního učiva 1. ročníku, plán učiva

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: rozezná konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	Beseda o kulturním životě žáků. - individuální četba - referáty - mluvní cvičení. A. Jirásek - Staré pověsti české.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
rozezná konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů

Souhrnné opakování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vhodně se prezentuje - zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů	- opakování vyjmenovaných slov a jejich aplikace - písemná slohová práce - beseda o knížkách, filmech.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a digitální svět Práce s mluvnickými testy		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Kritéria hodnocení

- vhodně se prezentuje
- zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů

Ukázky české literatury 1.poloviny 20. století

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít	F. Šrámek - Splav E. Bass - Cirkus Humberto

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Vyhledávání informací o autorech Člověk a digitální svět		

literatura		

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

- ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít

Aktivity, pomůcky, soutěže

Aktivity

- diktát
- diktát

2. ročník

1 týdně, P

Hlavní principy českého pravopisu

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	základní gramatické normy aplikace znalostí z 1. ročníku práce s pravidly českého pravopisu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a digitální svět Práce s didaktickými testy		

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		

Zvukové prostředky a ortoepické normy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo	
	jazyková kultura zásady spisovné výslovnosti kultura mluveného projevu výslovnost cizích slov	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Slovní druhy a jejich klasifikace

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo	
	podstatná jména přídavná jména zájmena číslovky slovesa shoda podmětu s přísudkem neohebné slovní druhy	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		
Práce s didaktickými testy		
Člověk a digitální svět		

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - rozumí obsahu textu		Učivo úřední dopis, žádost styl administrativní (úřední dopis, žádost) projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné osobní dopis popis písemná slohová práce
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - rozumí obsahu textu		

Literatura - opakování z 1. ročníku

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: čte s porozuměním literární text		Učivo beseda o knížkách žánry v literatuře
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• čte s porozuměním literární text		

Ze současné literatury výěr ukázek

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Ota Pavel - Smrt krásných srnců J. Kainar - Krajíc Eva Kantůrková - Přítelkyně z domu smutku Bohumil Hrabal - Postřižiny

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti <i>Práce s informacemi- vyhledávání základních informací o autorech</i> Člověk a digitální svět		

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Souhrnné opakování

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
	opakování pravopisu, slovní druhy beseda o četbě

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a digitální svět <i>Práce s didaktickými testy</i>		

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

2. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

3. ročník

1 týdně, P

Úvod do učiva 3. ročníku

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo tématický plán, opakování učiva z 2.ročníku
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Procvičování základních znalostí

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo hlavní zásady českého pravopisu souhrnné opakování mluvnického učiva psaní velkých písmen
Průřezová témata Člověk a digitální svět Práce s texty	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

3. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Druhy vět

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
	druhy vět podle obsahu shoda přísudku s podmětem

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

Slohová cvičení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů popis pracovního postupu technologický postup životopis strukturovaný životopis dotazník, inzerát

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti <i>Práce se slohovými testy</i> Člověk a digitální svět		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

3. ročník

Přehled literárního učiva 3. ročníku

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
		beseda o kulturním životě žáků. OtaPavel - Bylo nás pět B. Hrabal - výběr z tvorby Postřižiny J. Otčenášek - Romeo, Julie a tma. K. Kryl - Bratříčku, zavírej vrátka. J. London - Bílý tesák. Antonie de Saint- Exupéry - Malý princ.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Projevy mluvené a psané

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev		příprava rozhovoru zásady komunikace ve skupině mluvní cvičení, gestikulace a mimika
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev		

Ze světové literatury 20. století

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
	J. London - Bílý tesák, Antoine de Saint-Exupéry - Malý princ čtení, diskuze o čtení, interpretace textů

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Vyhledávání informací o autorech Člověk a digitální svět		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Souhrnné opakování

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo	
	opakování základních slohových útvarů opakování učiva ze skladby závěrečný test	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Práce s didaktickými testy Člověk a digitální svět		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

6.2 Občanský vzdělávací základ

6.2.1 Občanská nauka

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 96

Platnost: od 1. 9. 2025

Obecný cíl předmětu

Občanská nauka směřuje k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků, a to ve snaze vychovat z nich informované aktivní občany demokratického státu. Vede žáky k odpovědnosti vůči sobě i společnosti. Učí je kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce porozumět světu, v němž žijí.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - občanský vzdělávací základ a estetické vzdělávání. Učivo je rozděleno do tematických celků, jež postupují od pochopení člověka jako individua (základy psychologie), přes proces jeho začlenění do společnosti (úvod do sociologie) až po uvědomění si globální odpovědnosti, problémů a možných řešení. Důraz je kladen na otázku politického života společnosti a participace v něm (stát, právo, politické subjekty, ideologie...)

Metody a formy výuky

Výuka navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření. Vede je k plnohodnotnému životu občana demokratické společnosti. V rámci vyučování se uplatňují především metody diskuse, skupinové a individuální práce. Žáci využívají různé informační zdroje a komunikační prostředky a zúčastňují se exkurzí, přednášek a vzdělávacích projektů.

Hodnocení žáků

Výsledky učení jsou kontrolovány průběžně, a to v souladu s platným klasifikačním řádem školy. K známkování se využívá především didaktické testování. Významnou součástí hodnocení je samostatná tvůrčí činnost, aktivní přístup při řešení problémových situací, aplikace získaných znalostí a dovedností z ostatních předmětů, osobní přínos k aktualizaci učiva.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
RVP

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
RVP
 - zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě
RVP
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
RVP
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP
- Matematické kompetence
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku. Dbali na své zdraví, dobré životní prostředí a snažili se je chránit a zachovávat pro budoucí generace. Učí se jednat s lidmi a hledat kompromisy.

1. ročník

1. ročník

1 týdně, P

Člověk v lidském společenství

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: • orientuje se v nabídce kulturních institucí • popíše vhodné společenské chování v dané situaci • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci • dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech • dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti • popíše, co má obsahovat pracovní smlouva	Osobnost, sebepoznání, sebevýchova, efektivní učení Vliv prostředí na člověka, vztah životního prostředí a člověka Sociální komunikace, řeč a jazyk v komunikačním procesu Společnost, sociální role a skupiny Význam mezilidských vztahů Vztahy mezi pohlavími, volba životního partnera a rodina Náboženství a duchovní život člověka Problém životní spokojenosti a štěstí, volný čas a úloha umění v životě		
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura			
materiály, pomůcky		didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce	

1. ročník

Kritéria hodnocení
- orientuje se v nabídce kulturních institucí - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva

Základy společenského chování

Dotace učebního bloku: 8

Výsledek vzdělávání	Učivo
Žák: - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vymenuje sousední státy - popíše státní symboly - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace	Slušnost, zdvořilost, takt Sebeovládání Pozdrav Představování a oslovení.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vymenuje sousední státy - popíše státní symboly - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace

2. ročník

2. ročník

1 týdně, P

Člověk a právo

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele - vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému		Občan a právo - osobní svoboda a právo, trestní právo a trestní řízení, druhy kriminality a trestů Soudy, státní zastupitelství, notářství, advokacie a represivní orgány v České republice Rodinné právo, manželství, právní vztahy mezi rodiči a dětmi, náhradní péče a vyživovací povinnost Občanské právo, vlastnictví, odpovědnost za škodu, dědictví, závazkové právo a občanskoprávní řízení.	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura			
materiály, pomůcky		didaktická technika	ostatní
Metody		Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení			
- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele - vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému			

2. ročník

Člověk a ekonomika

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) • rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky • stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období... • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní listku	Příprava na povolání a rekvalifikace, mezilidské vztahy na pracovišti a pracovní právo Majetek a jeho nabývání, ukládání peněz, hospodářský život rodiny, pojištění a sociální dávky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
• sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) • rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky • stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období... • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní listku

Česká republika, Evropa a světové společenství

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	Česká republika, její postavení ve světě a evropská integrace, OSN a globální problémy lidstva

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům		

Základy společenského chování

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání Žák: • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	Učivo Dopisy a telefony Na veřejnosti Chování v restauraci Kultura Stolování	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky		

3. ročník

1 týdně, P

3. ročník

Občan a demokracie

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin - uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem		Národ a stát - národní tradice, soužití majority s minoritami Demokracie a její hodnoty Ideologie, jednotlivé ideologické směry a jejich zneužití nedemokratickými režimy Politika, její úloha ve společnosti Obsah, dodržování a obhajoba lidských práv Ústava Volby a politický pluralismus Parlament Prezident a vláda Občanská práva a jejich uplatňování Uprchlíctví, exil, emigrace, migrace a multikulturní společnost Obecní správa a samospráva	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura			
materiály, pomůcky		didaktická technika	ostatní
Metody		Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení			
- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin - uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem			

3. ročník

Základy společenského chování

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...) - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám		Společenský život v rodině Společenské události Z diplomatického protokolu	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura			
materiály, pomůcky		didaktická technika	ostatní
Metody		Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení			
- je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...) - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám			

6.2.2 Ekologie

1. ročník

2. ročník

3. ročník

0+1

Charakteristika předmětu

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 31

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíl předmětu

- aktivně se podílet na ochraně a tvorbě životního prostředí
- seznámit je s poznatky, dovednostmi a postoji, které chrání přírodu
- upevnit v nich pozitivní postoj k přírodě
- motivovat je k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti
- přispět k hlubšímu pochopení přírodovědných jevů, pojmů a zákonů
- formovat žádoucí vztahy k životnímu prostředí
- proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě

Charakteristika učiva

- obsah předmětu vychází z RVP - Přírodovědné vzdělávání
- žáci se postupně seznámí se základy biologie, obecné ekologie a s člověkem a životním prostředím
- používají učebnice, aktuální časopisy a vyhledávají informace na internetu
- učí se srovnávat si jednotlivé informace a vytvářet si vlastní názor
- učivo se prolíná s předmětem Biologie a Informační a komunikační technologie

Metody a formy výuky

- uplatňuje se jak frontální, tak skupinové vyučování.
- využívá se samostatná práce.
- výklad je aplikován na příkladech z reálné praxe, navazuje na učebnice
- používá se řízený rozhovor, skupinová práce, samostatná práce
- učivo se průběžně aktualizuje s ohledem na změny

Hodnocení žáků

- znalosti jsou ověřovány písemnými testy, ústním zkoušením a samostatnými pracemi
- hodnocení probíhá numericky a hodnotí se i samostatnost, kreativita a aktivita při hodinách

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP

- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
RVP
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP
 - zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
 - být finančně gramotný
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem**Člověk a životní prostředí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali hospodárně a adekvátně uplatňovali ekologické hledisko ve všech svých činnostech.

1. ročník

0+1 týdně, P

Základy biologie

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: - sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin		- vznik a vývoj života na Zemi - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - zdraví a nemoc
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin		

1. ročník

Ekologie

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
		- základní ekologické pojmy - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			

Člověk a životní prostředí

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...) • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		- vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky		didaktická technika	
		ostatní	

1. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...) • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		

6.3 Matematické vzdělávání

6.3.1 Matematika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 96

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíl předmětu

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

Charakteristika učiva

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;

– orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

Metody a formy výuky

-výklad, rozhovor, práce u tabule, skupinová práce, samostatná práce, práce s učebnicí, soutěže, kvízy

Hodnocení žáků

Písemné zkoušení - za každé pololetí jedna pololetní písemná práce v časovém rozsahu 1 vyučovací hodiny, 3 - 4 písemné zkoušky v časovém rozsahu 10 - 20 minut, hodnocení vychází z Klasifikačního řádu

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení odh jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
RVP
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP

- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
RVP
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
 - být finančně gramotný
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
RVP
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
RVP
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
RVP
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
RVP

- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru

RVP

- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a svět práce

Řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech, snaha o rozvoj osobnosti žáka

1. ročník

1 týdně, P

Početní operace s přirozenými čísly

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: - znázorní reálné číslo na číselné ose - používá různé zápisy racionálního čísla - zaokrouhlí desetinné číslo - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu		Přirozená čísla a početní operace: - sčítání - odčítání - násobení - dělitelnost čísel - procenta.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- znázorní reálné číslo na číselné ose - používá různé zápisy racionálního čísla - zaokrouhlí desetinné číslo - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu		

1. ročník

Obvody a obsahy obrazců

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • upravuje jednoduché výrazy • určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice		Výpočet obvodů a obsahů obrazců
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• upravuje jednoduché výrazy • určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice		

2. ročník

1 týdně, P

Přirozená a celá čísla

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly • řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé		Opakování početních operací s přirozenými a celými čísly: - násobení - dělení - sčítání - odčítání.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

2. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly • řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé		

Početní operace s racionálními čísly

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Základní pojmy zlomků: - číselník - jmenovatel - zlomková čára. Počítání se zlomky: - sčítání - odčítání.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

Obvody, obsahy, geometrie obrazců

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů • určí vzájemnou polohu bodů, přímk a rovin • rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádrů a válců	Výpočet obvodů a obsahů obrazců

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Kritéria hodnocení

- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin
- rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce

3. ročník

1 týdně, P

Geometrie

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá • sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah • vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	Znázornění bodů na přímce, rýsování obrazců

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá
- sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách

Rovnice

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Jednoduché rovnice a nerovnice

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Funkce

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Práce s funkcemi
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Výrazy, odmocniny, mocniny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		Základní počítání s výrazy, mocninami a odmocninami
- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačky - určí hodnotu výrazu		
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Kritéria hodnocení

- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru
- určí hodnotu výrazu

6.4 Vzdělávání pro zdraví

6.4.1 Tělesná výchova

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	2	2

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 96

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíl předmětu

Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože lidé jsou v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby (si) žáci:

- vážili svého zdraví a cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života;
- vyrovnávali nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- zařazovali zdravé stravovací návyky a pravidelné provádění pohybových aktivit do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti;
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- usilovali o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
- jednali odpovědně a podle zásad fair play; využívali příležitosti k naplňování olympijských myšlenek;
- pochopili, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navazování sociálních kontaktů.

Charakteristika předmětu

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Vzdělávání pro zdraví. Oblast Vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí, jednak učivo tělesné výchovy. Vzdělávací oblast by měla prostupovat celým ŠVP: škola rozpracuje výsledky vzdělávání do vyučovacích předmětů (např. tematika učiva péče o zdraví se může objevit v občanské nauce, základech ekologie, tělesné výchově a odborných předmětech) nebo vzdělávacích modulů, případně kurzů a jiných forem. Pro oblast péče o zdraví lze vytvořit i samostatný vyučovací předmět.

Metody a formy výuky

Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (zařazeno např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná

výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat.

Hodnocení žáků

Rozhodující pro vzdělání je směřování k dílčím a celkovým cílům a respektování individuálních předpokladů žáků. Proto hodnocení žáků vychází z diagnostiky žáků, z poznání jejich předpokladů, aktuálních možností, zdravotního stavu a pohybových zájmů. Rozhodující pro hodnocení žáků je přístup k předmětu, aktivita při jednotlivých činnostech a individuální změny (dovednostní, výkonové, postojoyé).

Klíčové kompetence

- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
 - být finančně gramotný
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali hospodárně a adekvátně uplatňovali ekologické hledisko ve všech svých činnostech.

1. ročník

1. ročník

2 týdně, P

Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl" • dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • umí uplatňovat zásady sportovního tréninku • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících • je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dovede se pohybovat v terénu • uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky • provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit • vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky • uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací		1. Teoretické poznatky - zásady přípravy organismu před pohybovou činností a její ukončení - zátěž a odpočinek - pravidla sportovních her - výstroj sportovce - fair play sportovce
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:
		přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným - volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl" - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dovede se pohybovat v terénu - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací		

Pořadová cvičení

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky	Učivo 2. Pořadová cvičení - nástupové tvary - pochodové tvary - otáčení na místě, otáčení za pochodu - povelová technika
--	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Kritéria hodnocení
• je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky

Atletika

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	3. Atletika - nízké a středně vysoké starty - běhy - rychlý, vytrvalý - skok do dálky - vrh koulí - hod kriketovým míčkem, hod granátem - atletická abeceda

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
	4. Gymnastika -všeobecně pohybově rozvíjející cvičení – koordinace, síla, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - akrobatické prvky – kotoul vpřed a jeho obměny, kotoul vzad, stoj na rukou, přemet vpřed (chlapci), přemet stranou (dívky), váha předklonmo - přeskok přes zvýšené nářadí - cvičení na kruzích - cvičení na hrazdě

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

1. ročník

Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		5. Úpoly - pády - základní sebeobrana
- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy		
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy		

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		6. Sportovní hry - odbíjená (zejména dívky) - herní činnosti jednotlivce - odbítí spodem, horem, podání, smeč - hra - kopaná a sálová kopaná, nohejbal (zejména chlapci) - herní činnosti jednotlivce, hra - košíková - herní činnosti jednotlivce - střelba, dvojtakt, přihrávky - základy netradičních sportovních her - softball, ringo, frisbee atd. Drobné pohybové hry - motivace žáků k výuce
dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání		
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání		

1. ročník

LVVZ

Výsledky vzdělávání Žák: - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným - volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy		Učivo 7. Lyžařský výcvikový zájezd - seznámení se s horským prostředím, chování při pobytu v horském prostředí, výzbroj, výstroj, základy techniky sjezdového lyžování - výcvik na sjezdových lyžích - výcvik na snowboardu (pro zájemce) - výcvik na běžeckých lyžích (pro zájemce) 5-7 dní
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným - volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy		

Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo 8. Testování tělesné zdatnosti - vstupní motorické testy : testy na rozvoj vytrvalosti, síly, rychlosti, ohebnosti
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

1. ročník

CMU

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví		Cvičení pro mimořádné události - 1den Základy PP - úrazy a náhlé zdravotní příhody Činitelé ovlivňující zdraví Prevence úrazů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví		

2. ročník

2 týdně, P

Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel		1. Teoretické poznatky - zásady přípravy organismu před pohybovou činností a její ukončení - zátěž a odpočinek - pravidla sportovních her - výstroj sportovce - fair play sportovce	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	

2. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel		

Atletika

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
	3. Atletika - nízké a středně vysoké starty - běhy - rychlý, vytrvalý - skok do dálky - vrh koulí - hod kriketovým míčkem, hod granátem - atletická abeceda

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení		

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
	4. Gymnastika - všeobecně pohybově rozvíjející cvičení - koordinace, síla, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - akrobatické prvky – kotoul vpřed a jeho obměny, kotoul vzad, stoj na rukou, přemet vpřed (chlapci), přemet stranou (dívky), váha předklonmo - přeskok přes zvýšené nářadí - cvičení na kruzích - cvičení na hrazdě

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Kritéria hodnocení

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání		Učivo
		6. Sportovní hry - odbíjená (zejména dívky) - herní činnosti jednotlivce - odbíjení spodem, horem, podání, smeč - hra - kopaná a sálová kopaná, nohejbal (zejména chlapci) – herní činnosti jednotlivce, hra - košíková – herní činnosti jednotlivce - střelba, dvojtakt, přihrávky - základy netradičních sportovních her – softball, ringo, frisbee atd. Drobné pohybové hry - motivace žáků k výuce
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
		8. Testování tělesné zdatnosti - vstupní motorické testy : testy na rozvoj vytrvalosti, síly, rychlosti, ohebnosti
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

2. ročník

STK

Výsledky vzdělávání	Učivo
	6. Sportovně–turistický kurz - seznámení se s prostředím, ve kterém se kurz odehrává, chování při pobytu v tomto prostředí, zásady ekologického chování, výzbroj, výstroj - pěší turistika - cykloturistika - vodní turistika - první pomoc (s využitím pracovníků Českého červeného kříže) - základy sebeobran (s využitím pracovníků Policie ČR) - hry v terénu - míčové hry - základy branné výchovy (střelba ze vzduchovky, orientace v mapě, práce buvolou, vázání uzlů) - orientační běh

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

CMU

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Cvičení pro mimořádné události 1 den. Duševní zdraví a rozvoj osobnosti. Stavy bezprostředně ohrožující zdraví.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

3. ročník

3. ročník

2 týdně, P

Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		1. Teoretické poznatky - zásady přípravy organismu před pohybovou činností a její ukončení - zátěž a odpočinek - pravidla sportovních her - výstroj sportovce - fair play sportovce
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		

Atletika

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání		Učivo
		3. Atletika - nízké a středně vysoké starty - běhy – rychlý, vytrvalý - skok do dálky - vrh koulí - hod kriketovým míčkem, hod granátem - atletická abeceda
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

3. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
	4. Gymnastika - všeobecně pohybově rozvíjející cvičení – koordinace, síla, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - akrobatické prvky – kotoul vpřed a jeho obměny, kotoul vzad, stoj na rukou, přemet vpřed (chlapci), přemet stranou (dívky), váha předklonmo - přeskok přes zvýšené nářadí - cvičení na kruzích - cvičení na hrazdě

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
	6. Sportovní hry - odbíjená (zejména dívky) - herní činnosti jednotlivce - odbítí spodem, horem, podání, smeč - hra - kopaná a sálová kopaná, nohejbal (zejména chlapci) - herní činnosti jednotlivce, hra - košíková – herní činnosti jednotlivce - střelba, dvojtakt, přihrávky - základy netradičních sportovních her - softball, ringo, frisbee atd. Drobné pohybové hry - motivace žáků k výuce

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

3. ročník

Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
		8. Testování tělesné zdatnosti - vstupní motorické testy : testy na rozvoj vytrvalosti, síly, rychlosti, ohebnosti
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

6.5 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

6.5.1 Informatické vzdělávání

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

Charakteristika předmětu

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 96

Platnost: od 1. 9. 2025

Obečným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací, a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých informatických problémů.

Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, tím usnadňuje aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky;
- rozpoznávali a formulovali problémy;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, předávali data a informace;
- rozkládali složité problémy na jednodušší podproblémy;
- oddělovali podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému;

- vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- zkoumali, porovnávali a vylepšovali uvažovaná řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové;
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné.

V afektivní oblasti směřuje informatické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. V případě potřeby lze přizpůsobit výsledky vzdělávání ve školním vzdělávacím programu studijním předpokladům žáků.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- Matematické kompetence

- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
RVP
- Digitální kompetence
 - ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
RVP
 - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
RVP
 - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
RVP
 - využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
RVP
 - vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy
RVP
 - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým
RVP

1. ročník

1 týdně, P

1. ročník

Digitální technologie

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - pojmenuje jednotlivá digitální zařízení - rozdělí operační systém, předinstalované a další aplikace - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních	- současná výpočetní zařízení, základní komponenty; - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty; - operační systém, jeho funkce a typy; - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); - typy počítačových sítí; Bezpečnost v digitálním prostředí - základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir); - sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly); - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; - digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení - rozdělí operační systém, předinstalované a další aplikace - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních

Informační systémy

Dotace učebního bloku: 20

Dotace učebního bloku: 20		
Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi • určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti • pro vymezený problém sestaví tabulku • vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce • identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je		- informační systémy využívané v oboru - účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění; - tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy); - řazení a filtrování dat při hledání odpovědi na položené otázky; - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - tvorba evidence dat;
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti - pro vymezený problém sestaví tabulku - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je		

2. ročník

1 týdně, P

Data a informace

Dotace učebního bloku: 32

Výsledky vzdělávání Žák: - uvede příklady dat ve svém okolí a ve svého oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení - vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění - rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví		Učivo - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači; - chyby v interpretacích dat; - Kódování a přenos dat - velikost souboru, bity a bajty; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; - Modelování - model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
Přířezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Kritéria hodnocení

- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svého oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat
- rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení
- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění
- rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví

3. ročník

1 týdně, P

Vývoj, testování a provoz softwaru

Dotace učebního bloku: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky • rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení • rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém • ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm • v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu	Návrh programu - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost; Základy tvorby programu - návrh jednoduchého a přehledného programu; - hledání chyb ve vlastním programu; - autorství a licence programu;

Přířezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky
- rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení
- rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém
- ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm
- v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu

6.6 Odborné vzdělávání

6.6.1 Stolníčení

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

1

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 64

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíl předmětu

Poskytnout žákům vědomosti a dovednosti, které jim umožní získat přehled o zásadách stolníčení.

Vést žáky k tomu, aby se orientovali v používání stolního inventáře a používali odbornou terminologii

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP - Chování pracovníka ve službách, je základem odborného vzdělávání.

Souvisí s ostatními odbornými předměty (potraviny a výživa, zařízení závodů a odborný výcvik)

Význam stolníčení se projevuje v několika oblastech, žák se seznámí s chováním při stolování, ohledy, slušností, taktností. Žák dovede esteticky vnímat, vytříbí si vkus, barevnost, vhodné využití dekorativních prostředků. Žáci se seznámí s různými způsoby podávání jídel a nápojů a přípravou stolu.

Metody a formy výuky

Uplatňuje se jak frontální, tak skupinové vyučování. Využívá se samostatná práce. Výklad navazuje nejen na učebnice, ale i na platné právní normy. Využívá se prostředků výpočetní techniky, hromadných sdělovacích prostředků. Učivo se aktualizuje s ohledem na aktuální změny

Hodnocení žáků

Hodnocení je numerické. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení a na základě zpracování samostatných prací. Hodnotí se i samostatnost, aktivita a kreativita při hodinách.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení odh jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
RVP
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP

Odborné kompetence

- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
RVP
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
RVP
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
RVP
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
RVP
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
RVP
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
RVP
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

2. ročník

1 týdně, P

Pojem a význam stolníčení

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování		Učivo Pojem a význam stolníčení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování		

2. ročník

Obecné zásady a pravidla společenského chování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • uplatňuje zásady společenského chování k hostům • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu • řídí se pokyny nadřízených		Základní pravidla chování
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• uplatňuje zásady společenského chování k hostům • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu • řídí se pokyny nadřízených		

Úklidové a přípravné práce

Dotace učebního bloku: 8

Dotace učebního bloku: 8		
Výsledky vzdělávání Žák: • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • připraví pracoviště na provoz • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	Učivo Úklid a příprava pracoviště Úklidové práce v obytných střediscích Příprava pracoviště na provoz	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

2. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • připraví pracoviště na provoz • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram		

Pracovní oblek a pomůcky obsluhujících

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uplatňuje zásady společenského chování k hostům • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Pracovní oblek Pomůcky obsluhujících

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení • uplatňuje zásady společenského chování k hostům • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv		
---	--	--

Inventář na úseku osluhy

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování • uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy • vhodně používá malý a velký stolní inventář	Malý stolní inventář Velký stolní inventář - restaurační prádlo - příbory - inventář na podávání pokrmů - porcelánový, skleněný, kovový - inventář na teplé nápoje - inventář na studené nápoje - pomocný inventář

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

2. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování - uveče zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy - vhodně používá malý a velký stolní inventář		

3. ročník

1 týdně, P

Jídelní a nápojový lístek

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo Jídelní lístek - druhy, náležitosti Gastronomická pravidla Menu Nápojový lístek - náležitosti, sortiment nápojů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Základní pravidla obsluhy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání Žák: - spolupracuje v týmu - charakterizuje formy obsluhy - dbá na třídění odpadů - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů		Učivo Povinnosti obsluhujících - zásady, pravidla - systémy a technika obsluhy Podávání jídel - snídaně - přesnídávky - obědy - večeře Podávání nápojů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • spolupracuje v týmu • charakterizuje formy obsluhy • dbá na třídění odpadů • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů		

Slavnostní stolníčení

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: • charakterizuje formy obsluhy • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách	Učivo Význam, druhy a účel hostin Příprava a prostírání slavnostních tabulí - banket - raut a recepce - koktejl - číše vína - čaj o páté - zahradní slavnost - piknik - výlet na lodi
---	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • charakterizuje formy obsluhy • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách		

3. ročník

Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • spolupracuje v týmu • charakterizuje formy obsluhy • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí		Různé způsoby prodeje Obsluha v dopravních prostředcích
Přřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• spolupracuje v týmu • charakterizuje formy obsluhy • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí		

6.6.2 Zařízení závodů

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2		

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 64

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíl předmětu

Poskytnout žákům vědomosti a dovednosti, které jim umožní získat přehled o zařízení výrobního střediska, jeho obsluhou, uspořádáním účelným využíváním a údržbou jednotlivých druhů zařízení i strojů a vede ke zvládnutí jejich obsluhy i využití technologickém postupu při přípravě pokrmů a nápojů. Vést žáky k tomu, aby se orientovali v používání zařízení výrobního střediska a používali odbornou terminologii

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP - Chování pracovníku ve službách, je základem odborného vzdělávání. Souvisí s ostatními odbornými předměty (potravin a výživa, stolničení, technologie a odborný výcvik). Žáci se seznamují se zařízením výrobního střediska, jeho obsluhou, uspořádáním účelným využíváním a údržbou jednotlivých druhů zařízení i strojů a vede ke zvládnutí jejich obsluhy i využití technologického postupu při přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se zabývají širokou problematikou skladování potravin a nápojů, zařízeními a otázkami hygieny. Osvojují si teoretické poznatky a praktické dovednosti při obsluze i jednoduché údržbě, patřící k předpokladům zvládnutí profese. Během studia dojde k propojení teoretických znalostí s odborným výcvikem.

Metody a formy výuky

Uplatňuje se jak frontální, tak skupinové vyučování. Využívá se samostatná práce. Výklad navazuje nejen na učebnice, ale i na platné právní normy. Využívá se prostředků výpočetní techniky, hromadných sdělovacích prostředků. Učivo se aktualizuje s ohledem na aktuální změny.

Hodnocení žáků

Hodnocení je numerické. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení a na základě zpracování samostatných prací. Hodnotí se i samostatnost, aktivita a kreativita při hodinách.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí*
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
RVP
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
- být finančně gramotný
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
RVP
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
RVP

- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
RVP
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
RVP
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
RVP
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc
RVP
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
RVP
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
RVP
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
RVP
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
RVP
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
RVP
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
RVP
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a svět práce

1. ročník

2 týdně, P

1. ročník

Společné stravování

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP		Formy společného stravování Střediska výroby, odbytu a ubytování Ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení Seznam kritických bodů v gastronomii
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP		

Zařízení výrobních středisek

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití • vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanační řád		Rozdělení výrobních středisek Jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách Váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

1. ročník

Kritéria hodnocení
• charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití • vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád

Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	Zásobníkové a průtokové ohřívače vody Mycí stroje a mycí dřezy Dodržování pravidel BOZP

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
• uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci

Stroje pro mechanické zpracování potravin

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	Univerzální stroje a přídatná zařízení Jedno a víceúčelové strojky Stroje na zpracování těsta a zeleniny Stroje na zpracování masa Mytí a dezinfekce kuchyňských strojů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Kritéria hodnocení

- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci

Jatečné maso

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo	
		Charakteristika a složení masa Druhy masa - jatečné, drůbeží, maso z domácích zvířat, zvěřina, maso studenokrevných živočichů Droby a vedlejší části Zrání masa Kažení a vady masa Veterinární kontrola, značení a skladování masa	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a životní prostředí			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			

Hovězí maso

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo	
		Charakteristika hovězího masa Dělení hovězího masa Použití hovězího masa v kuchyni Hovězí droby Vedlejší části	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a životní prostředí			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			

1. ročník

Telecí maso

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
		Charakteristika telecího masa Dělení telecího masa Použití telecího masa v kuchyni Telecí droby, vedlejší části	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a svět práce			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			

Vepřové maso

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo	
		Charakteristika vepřového masa Dělení vepřového masa Použití vepřového masa v kuchyni Vepřové sádlo, slanina a droby	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a svět práce			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			

Skopové maso

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
		Charakteristika skopového masa Dělení skopového masa Použití skopového masa v kuchyni Jehněčí, kůzlečí a další druhy masa	

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Vedlejší jatečné produkty

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo	
	Kosti a jejich použití Krev a její použití Střevo a jejich použití	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Masné výrobky

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo	
	Charakteristika masných výrobků Druhy masných výrobků - uzenářské výrobky, vařené výrobky, pečené výrobky Masové konzervy Polokonzervy	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Ryby

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo Charakteristika rybího masa Rozdělení ryb - sladkovodní a mořské Rybí výrobky Koryši, měkkýši a ostatní vodní živočichové	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Drůbež

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo Charakteristika a složení drůbežního masa Druhy drůbeže Výrobky z drůbežního masa Skladování drůbeže	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Kritéria hodnocení

Zvěřina

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo	
		Charakteristika masa zvěřiny Druhy zvěřiny Ošetření a zrání masa zvěřiny Kuchyňská úprava zvěřiny Skladování zvěřiny	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a svět práce			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			

Konzervace masa

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
		Význam a způsoby konzervace masa - chlazení, mrazení, sterilace, nakládání, uzení	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a svět práce			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			

Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo	
		Zdroje a druhy energií Druhy zařízení pro tepelnou úpravu jídel Velkokapacitní zařízení Obsluha zařízení	

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo	
	Vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně - režony Vlivy suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy Dodržování BOZP	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Druhy chladících a mrazících zařízení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo	
	Chladící zařízení - druhy - účel chlazení - chladicímy Mrazící zařízení - druhy - šokování	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Sklady

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání Žák: - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky		Učivo Druhy Vybavení skladů Údržba a hygiena skladů BOZP ve skladech Protipožární ochrana
Průřezová témata Člověk a životní prostředí	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky		

Odbytová střediska

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání Žák: - rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování - udržuje pořádek na pracovišti během provozu - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky - uveče povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu		Učivo Druhy Požadavky na zařízení odbytových středisek Vybavení a zařízení jednotlivých středisek Osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy Doplnkový prodej a služby pro hosty Klasifikace ubytovacích zařízení
Průřezová témata Člověk a životní prostředí	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek • vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku • vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu		

6.6.3 Hospodařské výpočty

1. ročník

2. ročník

3. ročník

0+1	0+1
-----	-----

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 64

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíl předmětu

- poskytnout žákům vědomosti a dovednosti, které jim umožní získat přehled o výpočtech zaměřených na potravinářství
- vést žáky k tomu, aby se orientovali v cenovém systému
- naučit je výpočty nutné pro daný obor
- používat odbornou terminologii

Charakteristika učiva

- obsah předmětu vychází z RVP Chování pracovníků ve službách
- patří do odborného vzdělávání
- souvisí s ostatními odbornými předměty (technologie, potraviny a výživa, zařízení závodů a odborný výcvik) a úzce souvisí s matematikou

Metody a formy výuky

- uplatňuje se jak frontální, tak skupinové vyučování
- využívá se samostatná práce
- výklad navazuje nejen na učebnice, ale i na platné právní normy
- využívá se prostředků výpočetní techniky, hromadných sdělovacích prostředků
- učivo se aktualizuje s ohledem na aktuální změny

Hodnocení žáků

- hodnocení je numerické
- znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů a ústního zkoušení

- hodnotí se i samostatnost a aktivita při hodinách

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení odh jiných lidí*
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
RVP
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP

- být finančně gramotný
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostit se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
RVP
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
RVP
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
RVP
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
RVP
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
RVP
 - rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
RVP
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a digitální svět

Cílem je naučit žáka pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

Člověk a svět práce

Cílem je vybavit žáka početními dovednostmi, které jsou potřebné při práci ve stravovacích zařízeních.

2. ročník

0+1 týdně, P

Získávání početní jistoty a hbitosti

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák:		- základní početní výkony - zaokrouhlování čísel - aritmetický průměr - zmechanizované početní postupy	
• provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly • zaokrouhlí desetinné číslo			
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo		

Početní výkony s pojmenovanými čísly

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo	
	- pojmenovaná čísla - převádění jednotek - základní početní výkony s pojmenovanými čísly	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Peněžní jednotky

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo	
	- peněžní jednotky České republiky - peněžní jednotky cizích států	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Kritéria hodnocení

Procentový počet

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu		- základní pojmy - výpočty procentového počtu (výpočet procentové části, výpočet základu, výpočet počtu procent)
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu		

Objem a hmotnost těles

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
		- výpočet objemu základních těles - výpočet hmotnosti těles
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

3. ročník

3. ročník

0+1 týdně, P

Opakování učiva ze druhého ročníku

Dotace učebního bloku: 6

Dotace učebního bloku: 0		
Výsledky vzdělávání		Učivo - seznámení s učivem třetího ročníku - opakování učiva ze druhého ročníku
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		

Přepočty surovinových norem

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: dokáže vypočítat výtěžnost surovin		- přepočty pro obor kuchařské práce	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			
dokáže vypočítat výtěžnost surovin			

3. ročník

Výpočet energetické hodnoty

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák:		- výpočet jedlého podílu	
• orientuje se v energetické hodnotě potravin		- výpočet energetické hodnoty potravin	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			
• orientuje se v energetické hodnotě potravin			

Výpočty výtěžnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák:		- výtěžnost surovin	
• dokáže vypočítat výtěžnost surovin		- výpočet procenta výtěžnosti	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			
• dokáže vypočítat výtěžnost surovin			

3. ročník

Výpočet ceny pokrmů a nápojů

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		- cenový systém - výpočet nákupní ceny potravin (surovin) - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny nápojů
- orientuje se v cenovém systému a v základních pojmech - je schopen vypočítat prodejní cenu pokrmů a nápojů		
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- orientuje se v cenovém systému a v základních pojmech - je schopen vypočítat prodejní cenu pokrmů a nápojů		

Výpočet zásob

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		- normy přirozených ztrát zásob - inventura, inventarizace
orientuje se v pojmech inventura a inventarizace		
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
orientuje se v pojmech inventura a inventarizace		

3. ročník

Výpočet mzdy

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		- základní pojmy - výpočet hrubé mzdy - výpočet čisté mzdy
orientuje se v cenovém systému a v základních pojmech		
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
orientuje se v cenovém systému a v základních pojmech		

6.6.4 Potraviny a výživa

1. ročník	2. ročník	3. ročník
3	2	2

Charakteristika předmětu

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
 Forma vzdělávání: denní forma vzdělávání
 Počet vyučovacích hodin za studium: 224
 Platnost: od 1. 9. 2025

Cíl předmětu

Cílem je umožnit žákům, aby dostali ucelený přehled o základních surovinách pro výrobu jídel a nápojů, aby získali konkrétnější představu o svém oboru a požadavcích na pracovníky.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP - Stravovací služby.

Vyučovací předmět potraviny a výživa podává informace o surovinách, jejich vlastnostech, odborném ošetřování a skladování. Žáci v něm získají základní vědomosti z nauky o výživě. Předmět je průpravou k dalším odborným předmětům, zejména k technologii a k odbornému výcviku.

Předmět potraviny a výživa určuje hlavní zásady správné výživy, podává systém rozdělení stravy, pomáhá vytvářet návyky hospodárního využívání potravin, dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, péče o životní prostředí a dodržování zásad správné výživy, propaguje zásady správné výživy, napomáhá k odstranění nevhodných a nezdravých jevů ve výživě. Přispívá k boji proti alkoholizmu, kouření a užívání drog.

Metody a formy výuky

Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku. Odborná praxe probíhá ve všech ročnících. Při odborné praxi se probrané teoretické učivo prakticky procvičuje. Součástí výuky jsou odborné exkurze. Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru s názorným vyučováním.

Hodnocení žáků

Při hodnocení se bude klást důraz na hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Frekvence běžného ústního zkoušení a počet krátkých učitelských testů bude vycházet z klasifikačního řádu.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení odh jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
RVP
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP
 - zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
RVP

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a životní prostředí

Naučí žáka chápat důležitost potravinářských surovin, jejich zpracování a recyklaci. Téma naučí žáka uctě k těmto důležitým surovinám, přispěje k upevnění zásad třídění odpadu v zaměstnání i soukromém životě. Naučí žáka dbát na dodržování technologických zásad a minimalizovat tak možná ekologická rizika.

Člověk a svět práce

Žáci vnímají nutnost celoživotního vzdělávání a využívání nových poznatků, potřebu dobře zvládat verbální komunikaci.

1. ročník

3 týdne, P

Poživatiny, potraviny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • charakterizuje a rozdělí poživatiny • vybere vhodný sklad • předejde kažení potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků • objasní podstatu racionální výživy • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		Charakteristika a rozdělení poživatin Skladování potravin Hygiena při manipulaci s potravinami Příčiny kažení potravin Nákazy a otravy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Kritéria hodnocení
• charakterizuje a rozdělí potraviny • vybere vhodný sklad • předejde kažení potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků • objasní podstatu racionální výživy • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě

Složení potravin

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozdělí potraviny podle původu • vyjmenuje složení potravin	Rozdělení potravin podle původu - rostlinné potraviny, živočišné potraviny Složení potravin - živiny, voda, balastní látky, povzbuzující látky a potravinové přísady Živiny - energetické, stavební, ochranné Bílkoviny Tuky Sacharidy Vitamíny rozpustné v tucích Vitamíny rozpustné ve vodě Minerální látky Biologická a energetická hodnota potravin Základy fyziologie výživy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
• rozdělí potraviny podle původu • vyjmenuje složení potravin

Brambory

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • má přehled o kuchyňském zpracování brambor	Složení, význam a tržní druhy brambor Konzumní brambory Skladování brambor Použití brambor v kuchyni Hlízy podobné bramborám

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
má přehled o kuchyňském zpracování brambor		

Zelenina, ovoce a houby

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: - orientuje se ve druzích zeleniny, ovoce, hub - správně skladuje a konzervuje zeleninu, ovoce	Učivo Zelenina - význam a složení Druhy zeleniny - kořenová, košťálová, listová, cibulová, plodová, lahůdková Skladování zeleniny Konzervování zeleniny Vady a choroby zeleniny Druhy ovoce - jádrové, peckové, bobulové a jiné lesní plody, skořápkové, citrusové, exotické Konzervace ovoce a výrobky z ovoce Houby - význam, složení hub Druhy hub Použití hub v kuchyni
---	--

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- orientuje se ve druzích zeleniny, ovoce, hub - správně skladuje a konzervuje zeleninu, ovoce		

Luštěniny

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: orientuje se ve druzích luštěnin a správně je zpracuje	Učivo Význam a složení luštěnin Druhy luštěnin - hrách, cizrna, fazole, čočka, sója
--	--

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
orientuje se ve druzích luštěnin a správně je zpracuje		

Obiloviny, mlýnské výrobky, kypřicí prostředky

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání Žák: rozezná druhy obilovin a objasní použití obilovin		Učivo Druhy obilovin - žito, ječmen, kroupy, oves, pšenice, proso, pohanka, čirok, kukufice Mouka, krupice Těstoviny - výroba, druhy, použití těstovin v kuchyni, skladování těstovin Pekárenské výrobky - chléb, pečivo Kypřicí prostředky - droždí, chemické kypřicí prostředky - uhlíčan amonný, kypřicí prášek do pečiva, kypřicí prášek do perníků, jedlá soda, sníh, sodovka
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
rozezná druhy obilovin a objasní použití obilovin		

Vejce

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: - vysvětlí složení a význam vajec - má přehled o vaječných výrobcích		Učivo Složení a význam vajec Použití vajec v kuchyni Jakost a třídění vajec Skladování vajec Nákazy vajec
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- vysvětlí složení a význam vajec - má přehled o vaječných výrobcích		

Mléko a mléčné výrobky

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: ovládá výrobu a použití mléčných výrobků		Učivo Význam, složení a druhy mléka Ošetření mléka Mléčné výrobky - kysané mléčné výrobky, mléka zahuštěná a sušená, smetana, máslo, tvaroh, sýry
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
ovládá výrobu a použití mléčných výrobků		

Tuhy

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání Žák: - rozlišuje druhy tuků - vybere vhodný tuk pro konkrétní pokrm		Učivo Druhy tuků - živočišné, rostlinné, tuky tuhé, mazlavé a tekuté Použití tuků v kuchyni Skladování tuků
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

1. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - rozlišuje druhy tuků - vybere vhodný tuk pro konkrétní pokrm		

Cukr, med, umělá sladidla

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: stanoví význam, druhy, použití cukru, medu, umělých sladidel	Cukr - význam a druhy Tržní druhy cukru - řepný rafinovaný cukr, nerafinovaný cukr, cukry obohacené Použití cukru v kuchyni Med - význam a složení, druhy medu, použití Náhražky cukru - umělá sladidla a jejich použití, výhody

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
stanoví význam, druhy, použití cukru, medu, umělých sladidel

Povzbudivé pochutiny

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozezná druhy koření - vybere vhodné koření pro konkrétní pokrm - má přehled o druzích čaje, popíše fermentaci - orientuje se ve výrobě kávy, kakaa a čokolády	Význam a složení koření Druhy koření a jeho použití v kuchyni - badyán, fenykl, hořčičná semínka, jalovec, kayenský pepř, kmín, koriandr, muškátový oříšek a muškátový květ, nové koření, paprika, pepř, vanilka, hřebíček, levandule, šafrán, skořice, puškvorec, zázvor, bylinky Koření přípravky - sůl, glutasol, ocet, hořčice Čaj - složení, pěstování, fermentace, druhy čaje Káva a kávové náhražky (kávoviny) Kakao a čokoláda

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

1. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - rozezná druhy koření - vybere vhodné koření pro konkrétní pokrm - má přehled o druzích čaje, popíše fermentaci - orientuje se ve výrobě kávy, kakaa a čokolády		

Ostatní pochutiny

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: používá dochucovací prostředky, želírovací prostředky	Dochucovací prostředky - kečup, majonéza, tatarská omáčka, sojová omáčka, worčestrová omáčka Želírovací prostředky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
používá dochucovací prostředky, želírovací prostředky

2. ročník

2 týdně, P

Jatečné maso

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozezná druhy masa - vysvětlí vady masa, zásady při zpracování masa	Charakteristika a složení masa Druhy masa - jatečné, drůbeží, maso z domácích zvířat, zvěřina, maso studenokrevných živočichů Droby a vedlejší části Zrání masa Kažení a vady masa Veterinární kontrola, značení a skladování masa

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - rozezná druhy masa - vysvětlí vady masa, zásady při zpracování masa		

Hovězí maso

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: - charakterizuje hovězí maso - objasní použití hovězího masa v kuchyni		Učivo Charakteristika hovězího masa Dělení hovězího masa Použití hovězího masa v kuchyni Hovězí droby Vedlejší části
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - charakterizuje hovězí maso - objasní použití hovězího masa v kuchyni		

Telecí maso

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: - charakterizuje telecí maso - objasní použití telecího masa v kuchyni		Učivo Charakteristika telecího masa Dělení telecího masa Použití telecího masa v kuchyni Telecí droby, vedlejší části
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• charakterizuje telecí maso • objasní použití telecího masa v kuchyni		

Vepřové maso

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		
• charakterizuje vepřové maso • objasní použití vepřového masa v kuchyni		Charakteristika vepřového masa Dělení vepřového masa Použití vepřového masa v kuchyni Vepřové sádlo, slanina a droby
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• charakterizuje vepřové maso • objasní použití vepřového masa v kuchyni		

Skopové maso

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		
• charakterizuje skopové maso • objasní použití skopového masa v kuchyni		Charakteristika skopového masa Dělení skopového masa Použití skopového masa v kuchyni Jehněčí, kůzlečí a další druhy masa
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

2. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• charakterizuje skopové maso • objasní použití skopového masa v kuchyni		

Vedlejší jatečné produkty

Dotace učebního bloku: 6

Detail učebního bloku: 5		
Výsledky vzdělávání Žák: • uvede celkový přehled vedlejších jatečných produktů • má přehled o použití kostí, krve a střev	Učivo Kosti a jejich použití Krev a její použití Střeva a jejich použití	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• uvede celkový přehled vedlejších jatečných produktů • má přehled o použití kostí, krve a střev		

Masné výrobky

Dotace učebního bloku: 8

Detail učebního bloku: 8		
Výsledky vzdělávání Žák: • rozdělí masné výrobky podle způsobu výroby • popíše druhy masných výrobků		Učivo Charakteristika masných výrobků Druhy masných výrobků - uzenářské výrobky, vařené výrobky, pečené výrobky Masové konzervy Polokonzervy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Kritéria hodnocení

- rozdělí masné výrobky podle způsobu výroby
- popíše druhy masných výrobků

Ryby

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání**Žák:**

- charakterizuje rybí maso
- rozdělí ryby do hlavních skupin
- popíše rybí výrobky

Učivo

Charakteristika rybiho masa
Rozdělení ryb - sladkovodní a mořské
Rybí výrobky
Korýši, měkkýši a ostatní vodní živočichové

Průřezová témata**přesahy do učebních bloků:****přesahy z učebních bloků:****literatura****materiály, pomůcky****didaktická technika****ostatní****Metody****Postupy****Formy práce****Kritéria hodnocení**

- charakterizuje rybí maso
- rozdělí ryby do hlavních skupin
- popíše rybí výrobky

Drůbež

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání**Žák:**

- charakterizuje drůbeží maso
- popíše zpracování drůbeže

Učivo

Charakteristika a složení drůbežího masa
Druhy drůbeže
Výrobky z drůbežího masa
Skladování drůbeže

Průřezová témata**přesahy do učebních bloků:****přesahy z učebních bloků:****literatura****materiály, pomůcky****didaktická technika****ostatní****Metody****Postupy****Formy práce**

2. ročník

Kritéria hodnocení

- charakterizuje drůbeží maso
- popíše zpracování drůbeže

Zvěřina

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání**Žák:**

- charakterizuje maso zvěřiny
- popíše kuchyňskou úpravu zvěřiny

Učivo

Charakteristika masa zvěřiny
Druhy zvěřiny
Ošetření a zrání masa zvěřiny
Kuchyňská úprava zvěřiny
Skladování zvěřiny

Průřezová témata**přesahy do učebních bloků:****přesahy z učebních bloků:****literatura****materiály, pomůcky****didaktická technika****ostatní****Metody****Postupy****Formy práce****Kritéria hodnocení**

- charakterizuje maso zvěřiny
- popíše kuchyňskou úpravu zvěřiny

Konzervace masa

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání**Žák:**

- objasní způsoby konzervace masa

Učivo

Význam a způsoby konzervace masa - chlazení, mrazení, sterilace, nakládání, uzení

Průřezová témata**přesahy do učebních bloků:****přesahy z učebních bloků:****literatura****materiály, pomůcky****didaktická technika****ostatní****Metody****Postupy****Formy práce****Kritéria hodnocení**

- objasní způsoby konzervace masa

3. ročník

3. ročník

2 týdně, P

Nealkoholické a alkoholické nápoje

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: • charakterizuje nealkoholické a alkoholické nápoje • vysvětlí výrobu nápojů • použije vhodný nápoj při podávání jídel		Pitná voda Minerální voda Studené nápoje Teplé nápoje Pivo, víno, lihoviny	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			
• charakterizuje nealkoholické a alkoholické nápoje • vysvětlí výrobu nápojů • použije vhodný nápoj při podávání jídel			

Hlavní znaky správné výživy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: vysvětlí zásady správné výživy a diferencované stravy		Smíšená strava Zásady diferencované stravy - podle věku, pohlaví, pracovních podmínek a zdravotního stavu	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	

3. ročník

Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
vysvětlí zásady správné výživy a diferencované stravy		

Biologická a energetická hodnota potravin

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - uvede změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování - hospodárně zachází s potravinami	Základní pojmy v oboru výživy a stravování Výživová hodnota potravin Energetická hodnota potravin Biologická hodnota potravin Změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování Hospodárnost při zacházení s potravinami

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení		
- uvede změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování - hospodárně zachází s potravinami		

Směry ve výživě

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: popíše způsoby stravování	Smíšená strava Vegetariánská strava Makrobiotika

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Kritéria hodnocení
• popisuje způsoby stravování

Léčebná výživa

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vyjmenuje druhy diet • respektuje základní znaky diet při sestavování jídelníčku	Význam léčebné výživy Léčebné diety a jejich základní znaky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
• vyjmenuje druhy diet • respektuje základní znaky diet při sestavování jídelníčku

Základní pravidla hygieny výživy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dodržuje osobní hygienu, provádí dezinfekci, dezinfekci, deratizaci, sterilizaci	Životní prostředí - ovzduší, voda, půda Osobní hygiena Hygiena výživy Nákazy a otravy z potravin Dezinfekce, dezinfekce, deratizace, sterilizace

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
• dodržuje osobní hygienu, provádí dezinfekci, dezinfekci, deratizaci, sterilizaci

6.6.5 Technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2+1	3	3

Charakteristika předmětu

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 288

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíl předmětu

- poskytnout žákům vědomosti a dovednosti, které jim umožní získat přehled o technologických postupech
- vést žáky k tomu, aby se orientovali v různých druzích potravin
- naučit je hodnotit, chránit a ošetřovat užžitnou hodnotu surovin
- používat odbornou terminologii

Charakteristika učiva

- obsah předmětu vychází z RVP Stravovací a ubytovací služby
- je základem odborného vzdělávání
- souvisí s ostatními odbornými předměty (potravin a výživa, zařízení závodů, stolničení, hospodářské výpočty a odborný výcvik)

Metody a formy výuky

- uplatňuje se jak frontální, tak skupinové vyučování
- využívá se samostatná práce
- výklad navazuje nejen na učebnice, ale i na platné právní normy
- využívá se prostředků výpočetní techniky, hromadných sdělovacích prostředků
- učivo se aktualizuje s ohledem na aktuální změny

Hodnocení žáků

- hodnocení je numerické
- znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení a na základě zpracování samostatných prací
- hodnotí se i samostatnost, aktivita a kreativita při hodinách

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

RVP sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení odh jiných lidí

- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
RVP
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
RVP
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP

- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
RVP
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP

Přířezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí (třídění a recyklace obalů, třídění odpadu) a ke zdravému způsobu stravování.

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k materiálním a duchovním hodnotám (péče o užitnou hodnotu zboží).

Člověk a digitální svět

Žáci na internetu vyhledávají informace o různých druzích potravin, vyhledávají recepty a učí se porovnávat získané informace.

Člověk a svět práce

Cílem je vybavit žáka znalostmi důležitými pro úspěšné uplatnění se ve stravovacích zařízeních.

1. ročník

2+1 týdně, P

1. ročník

Úvod do předmětu

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • orientuje se v odborné kuchařské literatuře • ovládá kuchařské názvosloví • používá doporučené receptury pokrmů • chápe význam zásad správné výživy • objasní podstatu racionální výživy • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků • vyzná se v zásadách hygieny • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	- odborná kuchařská literatura - kuchařské názvosloví - receptury (normy) - zásady skladování potravin - zásady hygieny

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
• orientuje se v odborné kuchařské literatuře • ovládá kuchařské názvosloví • používá doporučené receptury pokrmů • chápe význam zásad správné výživy • objasní podstatu racionální výživy • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků • vyzná se v zásadách hygieny • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin

Předběžná příprava potravin

Dotace učebního bloku: 10

Dotace učebního bloku: 10		
Výsledky vzdělávání Žák: • podrobně popíše předběžnou přípravu potravin rostlinného původu • podrobně popíše předběžnou přípravu potravin živočišného původu		Učivo - předběžná příprava potravin rostlinného původu - předběžná příprava potravin živočišného původu
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- podrobně popíše předběžnou přípravu potravin rostlinného původu - podrobně popíše předběžnou přípravu potravin živočišného původu		

Technologie přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání Žák: zvládá základní tepelné přípravy pokrmů		Učivo - základní tepelné úpravy (vaření, dušení, pečení, smažení, zadělávání, zapékání, gratinování) - úprava surovin
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
zvládá základní tepelné přípravy pokrmů		

Polévky

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání Žák: - rozdělí druhy polévek - zná technologické postupy vybraných druhů polévek		Učivo - vývary - hnědé polévky - bílé polévky - přesnídávkové polévky - zdravotní polévky - speciální polévky - technologické postupy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - rozlišuje druhy polévek - zná technologické postupy vybraných druhů polévek		

Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání Žák: - rozlišuje přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - zná technologické postupy daných příloh k pokrmům - uvede druhy kompotů	Učivo - přílohy z brambor - přílohy z mouky - přílohy z těstovin - přílohy z rýže - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny - jednoduché saláty - kompoty	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - rozlišuje přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - zná technologické postupy daných příloh k pokrmům - uvede druhy kompotů		

Bezmasé pokrmy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání Žák: zná technologické postupy vybraných bezmasých pokrmů	Učivo - pokrmy z brambor - pokrmy z těstovin - pokrmy z rýže a krup - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z hub - pokrmy ze sýrů a tvarohu - pokrmy ze sóji - pokrmy z vajec - technologické postupy	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
zná technologické postupy vybraných bezmasých pokrmů		

Bezmasé moučné sladké pokrmy

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - orientuje se v bezmasých moučných sladkých pokrmech - dokáže popsat technologické postupy vybraných sladkých pokrmů - zvládá postupy náplní do těst	- kaše - pudinky - nákypy - pokrm z litých těst - pokrm z piškotového těsta - pokrm z bramborového těsta - pokrm z kynutého těsta - moučné pokrmy z tvarohového těsta - moučné pokrmy z těstovin - náplně do těst

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- orientuje se v bezmasých moučných sladkých pokrmech - dokáže popsat technologické postupy vybraných sladkých pokrmů - zvládá postupy náplní do těst		

Moučníky

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozdělí moučníky - zvládá postupy náplní do těst - popíše přípravu jednotlivých těst - popíše druhy korpusů, krémů a polev	- jednoduché restaurační moučníky - cukrářské moučníky - korpusy - krémy - polevy - teplé sladké omáčky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • rozdělí moučníky • zvládá postupy náplní do těst • popíše přípravu jednotlivých těst • popíše druhy korpusů, krémů a polev		

Zmrzliny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání Žák: • rozdělí zmrzliny a popíše jejich výrobu		Učivo - rozdělení - použité suroviny - technologické postupy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • rozdělí zmrzliny a popíše jejich výrobu		

Ovocné saláty

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání Žák: • popíše význam ovocných salátů • uvede druhy a přípravu jednotlivých salátů • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		Učivo - druhy, příklady - technologické postupy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • popíše význam ovocných salátů • uvede druhy a přípravu jednotlivých salátů • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		

2. ročník

3 týdně, P

Opakování učiva z 1. ročníku

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání Žák: • zvládá učivo probrané v 1. ročníku		Učivo - opakování učiva z 1. ročníku a seznámení s učivem 2. ročníku
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • zvládá učivo probrané v 1. ročníku		

2. ročník

Omáčky

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • rozdělí omáčky • popíše přípravu jednotlivých omáček		- rozdělení a příprava omáček
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• rozdělí omáčky • popíše přípravu jednotlivých omáček		

Hovězí maso

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • popíše hovězí maso a jeho části • uvede a popíše různé tepelné úpravy hovězího masa • orientuje se v možnostech použití hovězího masa		- příprava hovězího masa vařením - příprava hovězího masa dušením - příprava hovězího masa pečením - příprava hovězích vnitřností (drobů)
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• popíše hovězí maso a jeho části • uvede a popíše různé tepelné úpravy hovězího masa • orientuje se v možnostech použití hovězího masa		

2. ročník

Telecí maso

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: - popíše telecí maso a jeho části - uvede a popíše různé tepelné úpravy telecího masa - orientuje se v možnostech použití telecího masa		- příprava telecího masa vařením - příprava telecího masa dušením - příprava telecího masa pečením - příprava telecího masa smažením - příprava telecích vnitřností (drobů)
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - popíše telecí maso a jeho části - uvede a popíše různé tepelné úpravy telecího masa - orientuje se v možnostech použití telecího masa		

Vepřové maso

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: - popíše vepřové maso a jeho části - uvede a popíše různé tepelné úpravy vepřového masa - orientuje se v možnostech použití vepřového masa		- příprava vepřového masa vařením - příprava vepřového masa dušením - příprava vepřového masa pečením - příprava vepřového masa smažením - příprava vnitřností (drobů)
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - popíše vepřové maso a jeho části - uvede a popíše různé tepelné úpravy vepřového masa - orientuje se v možnostech použití vepřového masa		

2. ročník

Skopové maso

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: - popíše skopové maso a jeho části - uvede a popíše různé tepelné úpravy skopového masa - orientuje se v možnostech použití skopového masa		- příprava skopového masa dušením - příprava skopového masa pečením
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- popíše skopové maso a jeho části - uvede a popíše různé tepelné úpravy skopového masa - orientuje se v možnostech použití skopového masa		

Ryby

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: - rozdělí ryby - uvede a popíše přípravu různých druhů ryb - orientuje se v tepelných úpravách ryb		- příprava ryb vařením - příprava ryb dušením - příprava ryb pečením - příprava ryb smažením
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- rozdělí ryby - uvede a popíše přípravu různých druhů ryb - orientuje se v tepelných úpravách ryb		

2. ročník

Drůbež

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • rozdělí drůbež • uvede a popíše různé tepelné úpravy drůbeže • orientuje se v použití jednotlivých částí drůbeže		- příprava drůbeže vařením - příprava drůbeže zaděláváním - příprava drůbeže dušením - příprava drůbeže pečením - příprava drůbeže smažením - příprava drůbků
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• rozdělí drůbež • uvede a popíše různé tepelné úpravy drůbeže • orientuje se v použití jednotlivých částí drůbeže		

Zvěřina

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • rozdělí a charakterizuje zvěřinu • popíše přípravu různých druhů zvěřiny		- rozdělení zvěřiny - příprava vysoké a nízké srstnaté zvěřiny - příprava pernaté zvěřiny - příprava černé zvěřiny
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• rozdělí a charakterizuje zvěřinu • popíše přípravu různých druhů zvěřiny		

2. ročník

Mleté maso

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • charakterizuje mletá masa • popíše přípravu mletých mas		- tepelná příprava pokrmů z mletého masa
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• charakterizuje mletá masa • popíše přípravu mletých mas		

Pokrmy na objednávku

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • uvede masa vhodná k přípravě minulek • popíše tepelnou přípravu minulek		- maso k přípravě minulek - tepelná příprava minulek - dokončovací práce
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• uvede masa vhodná k přípravě minulek • popíše tepelnou přípravu minulek		

3. ročník

3. ročník

3 týdně, P

Opakování učiva ze 2. ročníku

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • zvládá učivo probrané ve 2. ročníku		- opakování učiva ze 2. ročníku a seznámení s učivem 3. ročníku
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• zvládá učivo probrané ve 2. ročníku		

Studená kuchyně

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: • rozdělí výrobky studené kuchyně • popíše jednotlivé druhy výrobků studené kuchyně		- druhy výrobků studené kuchyně	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

3. ročník

Kritéria hodnocení

- rozdělí výrobky studené kuchyně
- popíše jednotlivé druhy výrobků studené kuchyně

Předkrm

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede druhy předkrmů • popíše technologické postupy studených předkrmů • popíše technologické postupy teplých předkrmů	- studené předkrm - teplé předkrm

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

- uvede druhy předkrmů
- popíše technologické postupy studených předkrmů
- popíše technologické postupy teplých předkrmů

Zásady dietního stravování

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše význam diet • rozdělí diety podle druhu onemocnění • charakterizuje polévky pro dietní stravování • popíše přípravu různých masitých pokrmů pro dietní stravování • popíše přípravu bezmasých dietních pokrmů • uvede vhodné přílohy k dietám • uvede vhodné moučníky a saláty k dietám	- diety a jejich rozdělení - polévky pro dietní stravování - masité pokrmy pro dietní stravování - bezmasé pokrmy pro dietní stravování - přílohy k některým dietám - moučníky a saláty k některým dietám

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Kritéria hodnocení
• popíše význam diet • rozdělí diety podle druhu onemocnění • charakterizuje polévky pro dietní stravování • popíše přípravu různých masitých pokrmů pro dietní stravování • popíše přípravu bezmasých dietních pokrmů • uvede vhodné přílohy k dietám • uvede vhodné moučníky a saláty k dietám

Cizí kuchyně

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozdělí cizí kuchyně • charakterizuje jednotlivé cizí kuchyně	- francouzská kuchyně - čínská kuchyně - ruská kuchyně - italská kuchyně - německá kuchyně

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
• rozdělí cizí kuchyně • charakterizuje jednotlivé cizí kuchyně

Polotovary

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje polotovary • uvede příklady polotovarů	- význam, příprava - příklady polotovarů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Kritéria hodnocení

- charakterizuje polotovary
- uvede příklady polotovarů

Opakování učiva k ZZ

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání**Žák:**

- orientuje se v probraném učivu

Učivo

- souhrnné opakování učiva k závěrečným zkouškám

Průřezová témata**přesahy do učebních bloků:****přesahy z učebních bloků:****literatura****materiály, pomůcky****didaktická technika****ostatní****Metody****Postupy****Formy práce****Kritéria hodnocení**

- orientuje se v probraném učivu

Nápoje

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání**Žák:**

- popíše technologické postupy studených předkrmů
- popíše technologické postupy teplých předkrmů
- uvede druhy teplých nealkoholických nápojů
- popíše přípravu různých druhů teplých nealkoholických nápojů
- uvede druhy teplých alkoholických nápojů
- popíše přípravu teplých alkoholických nápojů
- uvede druhy studených nealkoholických nápojů
- popíše druhy studených nealkoholických nápojů
- uvede druhy studených alkoholických nápojů
- popíše přípravu studených alkoholických nápojů

Učivo

- teplé nealkoholické nápoje
- teplé alkoholické nápoje
- studené nealkoholické nápoje
- studené alkoholické nápoje

Průřezová témata**přesahy do učebních bloků:****přesahy z učebních bloků:****literatura****materiály, pomůcky****didaktická technika****ostatní****Metody****Postupy****Formy práce**

3. ročník

Kritéria hodnocení
• popíše technologické postupy studených předkrmů • popíše technologické postupy teplých předkrmů • uvede druhy teplých nealkoholických nápojů • popíše přípravu různých druhů teplých nealkoholických nápojů • uvede druhy teplých alkoholických nápojů • popíše přípravu teplých alkoholických nápojů • uvede druhy studených nealkoholických nápojů • popíše druhy studených nealkoholických nápojů • uvede druhy studených alkoholických nápojů • popíše přípravu studených alkoholických nápojů

6.6.6 Odborný výcvik

1. ročník	2. ročník	3. ročník
7+11	8+13	9+12

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 1920

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíl předmětu

Předmět vychovává žáky k praktickým dovednostem v daném oboru a úzce spolupracuje s teorií. Žáci sledují pokrok, využívají různé informační zdroje a procvičují si poznatky v gastronomii. Znájí možnosti svého dalšího vzdělávání, spolupracují v týmu. Žáci předcházejí konfliktům a diskriminaci, jednají odpovědně, samostatně, přiměřeně jejich stupni vývoje, formulují své myšlenky srozumitelně.

Charakteristika učiva

Z odborného hlediska žáci dodržují standardní technologické postupy, skladují suroviny dle vyhlášek, ovládají bezpečnostní a protipožární předpisy, dbají na hygienu práce, připravují pokrmy v celém rozsahu. Osvojují si estetickou úpravu jídel i jejich expedici. Pravidelně používají platné receptury pokrmů, procvičují si základy numerických počtů. Z hlediska pracovního uplatnění žáci znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatele a pracovníka, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru. Informují se o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, získávají odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti.

Metody a formy výuky

Individuální, skupinová výuka, techniky samostatného učení a práce. Problémové učení, praktické práce žáků, projektové vyučování.

Hodnocení žáků

- na základě písemných a ústních přezkoušení teoretických znalostí,
- průběžným hodnocením při cvičné i produktivní práci učitelem odborného výcviku,
- hodnocením samostatných prací.

Klíčové kompetence

- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
 - být finančně gramotný
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
RVP
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
RVP
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
RVP
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
RVP
 - znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
RVP
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc
RVP
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - cháпали kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
RVP
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
RVP
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
RVP
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
RVP
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
RVP
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
RVP
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
RVP
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
 - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
RVP *dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností*

- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád
RVP
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
RVP
- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor
RVP
- dodržovali předepsaný dress code daného zařízení
RVP
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
 - pomáhali při přípravě pokrmů
RVP
 - připravovali teplé pokrmy a přílohy
RVP
 - připravovali vybrané studené pokrmy
RVP
 - připravovali teplé nápoje
RVP
 - čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití
RVP
 - dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram
RVP
 - udržovali a zabezpečovali použitý inventář
RVP
 - pod dozorem používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
RVP
 - připravovali jednoduché moučníky
RVP
 - možnost využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Občan v demokratické společnosti

Člověk a svět práce

1. ročník

7+11 týdně, P

1. ročník

BOZP

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití		BOZP a hygienické předpisy Seznámení s pracovištěm	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura			
materiály, pomůcky		didaktická technika	ostatní
Metody		Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení			
• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití			

1. ročník

Předběžná úprava

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů - opracovává a upravuje suroviny - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - řídí se pokyny nadřízených - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití	Základní příprava zeleniny, ovoce, brambor: - škrábání - loupaní - mytí - oplachování - vytloukání - vypeckování.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
- rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů - opracovává a upravuje suroviny - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - řídí se pokyny nadřízených - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití

1. ročník

Základní technologické úpravy

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití		Základní technologické postupy: - vaření - dušení - pečení - smažení - opékání - fritování - úprava na rožni, roštu, grilu.	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky		didaktická technika	
Metody		Postupy	
Kritéria hodnocení			
• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití			

1. ročník

Úprava polévek

Dotace učebního bloku: 156

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů - opracovává a upravuje suroviny - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - řídí se pokyny nadřízených - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití		Význam a rozdělení polévek. Hnědé polévky, bílé polévky, přesnídávkové polévky. Rozdíl mezi vložkou a zavářkou. Speciální polévky, zahraniční polévky, studené polévky.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů - opracovává a upravuje suroviny - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - řídí se pokyny nadřízených - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití		

1. ročník

Přílohy

Dotace učebního bloku: 108

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • dbá na třídění odpadů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití	Přílohy z: - brambor - těstovin - rýže - zeleniny - luštěnin - obilovin. Knedlíky.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • dbá na třídění odpadů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití

1. ročník

Bezmasé pokrmy

Dotace učebního bloku: 136

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • dbá na třídění odpadů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		Jídla z: - brambor - zeleniny - rýže - těstovin - vajec - sýrů a tvarohu. Žemlovky a nákypy.	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky		didaktická technika	
Metody		Postupy	
Kritéria hodnocení			
• rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • dbá na třídění odpadů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě			

1. ročník

Jednoduché moučníky

Dotace učebního bloku: 72

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • připravuje jednoduché moučníky • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	Jednoduché moučníky. Těsta: - piškotová - třená - litá - linecká.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení
• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • připravuje jednoduché moučníky • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě

1. ročník

Jednoduché saláty

Dotace učebního bloku: 44

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených		Jednoduché saláty: - zeleninové - zálivky - dresinky - doplňky - vhodné kombinace - estetická úprava.	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura			
materiály, pomůcky		didaktická technika	ostatní
Metody		Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení			
• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených			

2. ročník

2. ročník

8+13 týdně, P

Úvod, bozp, hygiena práce

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • charakterizuje formy obsluhy • vhodně používá malý a velký stolní inventář • rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování		Opakování a prohlubování učiva BOZP. Hygiena pracoviště a osobní hygiena.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • charakterizuje formy obsluhy • vhodně používá malý a velký stolní inventář • rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování		

2. ročník

Základy

Dotace učebního bloku: 56

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		Druhy základů, způsoby zahušťování.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		

Hovězí maso

Dotace učebního bloku: 206

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář		Rozdělení a použití masa. - předběžná úprava - vaření - dušení - pečení - úprava drobů - minutky.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář		

Vepřové maso

Dotace učebního bloku: 207

Výsledky vzdělávání Žák: • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář		Učivo Rozdělení a použití masa. - vykošťování - sekání - předběžná úprava - vaření - dušení - pečení - úprava drobů - minutky.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Kritéria hodnocení

- obsluhuje technologická zařízení podle pokynů
- připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu
- expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu
- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů
- dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram
- šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- vhodně používá malý a velký stolní inventář

Uzené maso

Dotace učebního bloku: 49

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář	Použití uzenin a uzeného masa. Pokrmy z uzeného masa, vaření.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Kritéria hodnocení

- obsluhuje technologická zařízení podle pokynů
- připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu
- expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu
- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů
- dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram
- šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- vhodně používá malý a velký stolní inventář

2. ročník

Mleté maso

Dotace učebního bloku: 56

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • vhodně používá malý a velký stolní inventář		Druhy masa na mletí, vázání masa, příprava pokrmů.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • vhodně používá malý a velký stolní inventář		

Drůbež

Dotace učebního bloku: 35

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • vhodně používá malý a velký stolní inventář		Rozdělení drůbeže, předběžná úprava, příprava pokrmů.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • vhodně používá malý a velký stolní inventář		

Omáčky

Dotace učebního bloku: 77

Výsledky vzdělávání Žák: • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář	Učivo Rozdělení omáček: - hrubé omáčky - hnědé a bílé - jemné omáčky - studené a teplé - opakování
--	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Kritéria hodnocení

- obsluhuje technologická zařízení podle pokynů
- připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu
- expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu
- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů
- dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram
- šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- vhodně používá malý a velký stolní inventář

3. ročník

9+12 týdně, P

Úvod, bozp, hygiena práce

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		Protipožární předpisy, hygiena osobní, hygiena pracoviště. První pomoc. Prohloubení a opakování učiva z minulých ročníků.
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		

3. ročník

Ryby

Dotace učebního bloku: 35

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - objasní podstatu racionální výživy - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - připravuje základní dietní pokrmy - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		Předběžná úprava ryb, pokrmy z ryb.	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura			
materiály, pomůcky		didaktická technika	ostatní
Metody		Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení			
- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - objasní podstatu racionální výživy - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - připravuje základní dietní pokrmy - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence			

Studená kuchyně

Dotace učebního bloku: 95

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - objasní podstatu racionální výživy - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - připravuje vybrané základní pokrmy studené kuchyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uveče zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy		Význam výrobků studené kuchyně. Příprava výrobků: - majonézy - aspiky - saláty - chlebičky - chuťovky - kanapky - plněná vejce a zelenina - masité pěny - obložené mísy.	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - objasní podstatu racionální výživy - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - připravuje vybrané základní pokrmy studené kuchyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uveče zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy		

Moučníky

Dotace učebního bloku: 130

Výsledky vzdělávání Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - objasní podstatu racionální výživy - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uveče zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	Učivo Příprava těst: - kynutá - litá - linecká - piškotová - třená - listová - odpalovaná - tvarohová. Příprava kaší a pudinku.
---	--

Přířezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - objasní podstatu racionální výživy - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uveče zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy		

3. ročník

Alternativní téma

Dotace učebního bloku: 126

Dotace učebního bloku: 120		Učivo	
Výsledky vzdělávání Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy		Dietní pokrmy. Cizí kuchyně. Teplé předkrm. Zvěřina. Teplé nápoje.	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	
Kritéria hodnocení			
- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy			

Příprava na závěrečné zkoušky

Dotace učebního bloku: 279

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - objasní podstatu racionální výživy - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - připravuje vybrané základní pokrmy studené kuchyně - připravuje základní dietní pokrmy - připravuje běžné teplé nápoje - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy		Opakování učiva 1.- 3. ročníku.	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce
Kritéria hodnocení		
• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků • objasní podstatu racionální výživy • připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu • připravuje vybrané základní pokrmy studené kuchyně • připravuje základní dietní pokrmy • připravuje běžné teplé nápoje • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy		

7 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777				
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko				
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2025				
Platnost	od 1.září 2025	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem		
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby		Délka studia v letech:	3	

RVP				ŠVP				z toho disponibilní
Jazykové vzdělávání a komunikace	2	64		3	96			
Vzdělávání a komunikace v českém jazyce	2	64	Český jazyka a literatura	3	96			
Občanský vzdělávací základ	3	96		4	128	1	32	
Občanský vzdělávací základ			Občanská nauka	3	96			
			Ekologie	1	32	1	32	
Matematické vzdělávání	3	96		3	96			
Matematické vzdělávání			Matematika	3	96			
Vzdělávání pro zdraví	3	96		6	192			
Vzdělávání pro zdraví			Tělesná výchova	6	192			
Informatické vzdělávání	2	64		3	96			
Informatické vzdělávání			Informatické vzdělávání	3	96			
Odborné vzdělávání	41	1312		82	2624	39	1248	
Chování pracovníků ve službách			Stolníčení	2	64			
			Zařízení závodů	2	64			
			Hospodařské výpočty	2	64	2	64	
Stravovací služby			Potraviny a výživa	7	224			
			Technologie	9	288	1	32	
			Odborný výcvik	60	1920	36	1152	
Celkem disponibilní dotace	41	1312				40	1280	
Celkem základní dotace	54	1728		61	1952			
Celkem				101	3232			

8 Spolupráce se sociálními partnery

Stravovací služby

Sociální partneři:

- ZVVZ a.s. se sídlem v Milevsku – tradiční partner pro výuku strojírenských oborů – dílny SPV
- SSMM – Sociální služby města Milevska, G-centrum Tábor, Týn nad Vltavou – spolupráce při zajišťování odborných praxí žáků v oboru sociální činnost
- Město Milevsko – spolupráce při různých aktivitách, např. Den Země
- Lidovka - samoobslužná jídelna Milevsko - spolupráce při zajišťování odborných praxí žáků v oboru stravovací a ubytovací služby
- Úřad práce Milevsko
- Základní školy – I. ZŠ Milevsko, II. ZŠ Milevsko, ZŠ Bernartice, ZŠ Chyšky, ZŠ Kovářov a ZŠ Sepekov
- CIME – pracoviště Mirovice, ZD Krásná Hora nad Vltavou, ZD Branice, Firma Daňhel Týn nad Vltavou, Terakko, s.r.o., Voltýřov, Hydraulika Klíma, TOP Hydraulika, UNIAGRA CZ, a.s., Jarošovice, N+ P PROFI, s.r.o. – podpora žáků v oborech opravář zemědělských strojů a opravářské práce
- S.N.O.P. Písek – spolupráce s oborem strojní mechanik, obráběč kovů
- PF nábytek Veselíčko, FPM Becon Milevsko, truhlářství Štván, truhlářství DWH, KV2 Audio International – Milevsko – podpora žáků v oboru truhlář, truhlářská a čalounická výroba
- Škola je členem Agrární komory, Jihočeské hospodářské komory

9 Evaluace vzdělávacího programu

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777		
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2025		
Platnost	od 1. září 2025	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

Způsob a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení žáků vychází ze zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, dále pak vyhlášky MŠMT o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb. a pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu. Hodnoceny jsou výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných i nepovinných předmětech a jeho chování.

Ověřování výsledků vzdělávání se provádí především písemnými pracemi, dílčími i souhrnnými testy, ústním zkoušením, hodnocením praktických dovedností, hodnocením samostatných prací žáka a hodnocením jeho aktivity a zájmu o obor. Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny následujícími stupni:

- 1 – výborný
- 2 – chvalitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatečný
- 5 – nedostatečný

PRAVIDLA PRO HODNOCENÍ VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků vycházejí ze zákona č. 561/2004 Sb., v platném znění a § 4 vyhlášky č. 13/2005 Sb., v platném znění

1. Zásady průběžného hodnocení a hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení

Cílem tohoto řádu je stanovení jednotných a jasných pravidel pro objektivní hodnocení výsledků vzdělávání žáků, klasifikaci.

a) Zásady hodnocení - klasifikace

- Při hodnocení výsledků vzdělávání žáků - průběžné i celkové klasifikaci, pedagogičtí pracovníci uplatňují přiměřenou náročnost a pedagogický takt.
- Při celkové klasifikaci přihlíží pedagogičtí pracovníci k aktivitě při vyučování, účasti žáka na vyučování, rovněž respektují individuální dispozici žáka, celková klasifikace není aritmetickým průměrem.
- Podklady pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky :
 - soustavným diagnostickým pozorováním žáka
 - soustavným sledováním výkonů žáků a jeho připravenosti na vyučování
 - různými druhy zkoušek (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové)
 - analýzou výsledků činnosti žáka
 - konzultacemi s ostatními pedagogickými pracovníky, výchovným poradcem a podle potřeby i s pracovníky pedagogicko-psychologické poradny.
- Žák musí být z vyučovacího předmětu vyzkoušen ústně nebo písemně. Učitel dbá na přiměřený počet hodnocení, který závisí na počtu hodin příslušného předmětu a na povaze předmětu. (Minimální počet známek za pololetí je dvě)
- Učitel oznamuje žákovi výsledek každého hodnocení a poukazuje na klady a nedostatky hodnocených projevů, výkonů, výtvorů. Při ústním zkoušení oznámí učitel žákovi výsledek hodnocení okamžitě. Výsledky hodnocení písemných zkoušek a prací žákovi nejpozději do 14 dnů.
- Kontrolní písemné práce prokonzultuje s třídním učitelem, aby se nadměrně nenahromadily v určitých obdobích.
- Učitel je povinen vést soustavnou evidenci o každém hodnocení žáka. Známky zapisuje žákům denní formy vzdělávání do žákovských knížek, žákům dálkové formy vzdělávání do studijních průkazů.

b) Klasifikace a hodnocení žáků s vývojovými poruchami

1. Pro hodnocení žáků se specifickými poruchami učení (SPU) se respektují pedagogicko – psychologická vyšetření žáků a volí vhodné a přiměřené způsoby získávání podkladů pro klasifikaci.
2. Při zjišťování úrovně žákových vědomostí a dovedností volí učitel takové formy a metody, které odpovídají schopnostem žáka a na něž nemá SPU negativní vliv.
3. Vyučující kladě důraz na druh projevu, ve kterém má žák předpoklady podívat lepší výkony.

c) Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. Za 1. pololetí lze žákovi vydat místo vysvědčení výpis z vysvědčení

2. Kritéria stupňů prospěchu žáků v teoretickém vyučování a v odborném výcviku

Teoretické vyučování:

stupeň 1 (výborný)

Žák bezpečně ovládá probrané učivo, projevuje samostatnost, pohotovost a logičnost myšlení, dovede samostatně řešit úkoly a výsledky řešení zobecňovat, vyjadřuje se přesně, plynule a s jistotou. Jeho písemné, grafické a praktické práce jsou po stránce obsahu i vnějšího projevu bez závad.

stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá probrané učivo, myslí samostatně a logicky správně, ale ne vždy pohotově a přesně, umí celkem bez potíží řešit úkoly a výsledky řešení zobecňovat, při práci se dopouští jen občas nepodstatných chyb, vyjadřuje se věcně správně, ale s menší přesností a pohotovostí. Jeho písemné, grafické a praktické práce mají po stránce obsahu a vnějšího projevu drobné závady.

stupeň 3 (dobrý)

Žák ovládá probrané učivo v jeho podstatě tak, že na ně může bez obtíží navazovat při osvojování nového učiva, myšlení je méně samostatné, při řešení úloh se dopouští nepodstatných chyb, které však s návodem učitele dovede odstranit, vyjadřuje se celkem správně, ale s menší jistotou. Jeho písemné, grafické a praktické mají po stránce obsahu a vnějšího projevu závady, které se netýkají podstaty.

stupeň 4 (dostatečný)

Žák má ve znalostech probraného učiva mezery, takže na tyto znalosti nemůže bez větších obtíží navazovat při osvojování nového učiva, není samostatný v myšlení a při řešení se dopouští podstatných chyb, které napravuje jen se značnou pomocí učitele, vyjadřuje se nepřesně. Jeho písemné, grafické a praktické práce mají značné závady.

stupeň 5 (nedostatečný)

Žák má ve znalostech probraného učiva takové mezery, že na tyto znalosti nemůže navazovat při osvojování nového učiva, na otázky učitele neodpovídá správně a úkoly neumí řešit ani s jeho pomocí. Jeho písemné, grafické a praktické mají značné závady.

Není-li možné žáka hodnotit z některého předmětu, uvede se na vysvědčení u příslušného předmětu místo stupně prospěchu slovo "nehodnocen(a)".

Pokud je žák z vyučování některého předmětu zcela uvolněn, uvede se na vysvědčení u příslušného předmětu místo stupně prospěchu slovo "uvolněn(a)".

Odborný výcvik:

stupeň 1 (výborný)

Žák soustavně projevuje pozitivní vztah k práci a k praktickým činnostem. Pohotově, samostatně a tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně

a tvořivě uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce, výsledky jeho práce, jsou bez nedostatků. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Hospodárně využívá surovin, materiálu a energie.

stupeň 2 (chvalitebný)

Žák projevuje pozitivní vztah k práci a k praktickým činnostem. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Dodržuje postupy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci. Při hospodárném využití surovin, materiálu a energie se dopouští malých chyb.

stupeň 3 (dobrý)

Žákův vztah k práci a k praktickým činnostem je převážně pozitivní, s menšími výkyvy. Za pomoci učitele získává teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele, popř. instruktora. Výsledky práce mají nedostatky. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Na podněty učitele, popř. instruktora je schopen hospodárně využívat surovin, materiálu a energie.

stupeň 4 (dostatečný)

Žák pracuje bez žádoucího vztahu k práci a k praktickým činnostem. Získané teoretické poznatky dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele, popř. instruktora. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky a dopouští se větších chyb. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nehospodárně využívá suroviny, materiál a energie.

stupeň 5 (nedostatečný)

Žák pracuje bez žádoucího vztahu k práci a k pracovním činnostem. Ani za pomoci učitele, popř. instruktora nedokáže uplatnit získané teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Výsledky jeho jsou nedokončené neúplné, nepřesné, nedosahují ani dolní hranice požadovaných ukazatelů. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nehospodárně využívá suroviny, materiál a energie.

3. Komisionální zkoušky

Komisionální zkoušku koná žák v těchto případech:

a) pokud na konci 2. pololetí neprospěl nejvýše ze dvou povinných předmětů (Opravné zkoušky) Opravnou zkoušku koná i žák, který neprospěl na konci prvního pololetí nejvýše ze 2 povinných předmětů, vyučovaných pouze v prvním pololetí. Termín opravných zkoušek stanoví ředitelka školy tak, aby opravné zkoušky byly vykonány nejpozději do konce příslušného školního roku. Žák, který nevykoná opravnou zkoušku úspěšně nebo se k jejímu konání nedostaví, neprospěl. Žákovi, který se z vážných důvodů nemůže dostavit k opravné zkoušce ve stanoveném termínu, lze stanovit náhradní termín opravné zkoušky nejpozději do konce září následujícího školního roku. Do doby náhradního termínu opravné zkoušky navštěvuje žák nejbližší vyšší ročník.

b) požádá-li zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka o komisionální přezkoušení z důvodů pochybností o správnosti hodnocení

c) ředitelka školy nařídí komisionální přezkoušení žáka, jestliže zjistí, že vyučující porušil pravidla hodnocení

Komise pro komisionální zkoušky je tříčlenná. Jejím předsedou je ředitelka školy nebo jí pověřený učitel, zkoušející učitel vyučující žáka danému předmětu a přisedící, který má odbornou kvalifikaci pro výuku téhož nebo příbuzného předmětu. Pokud je ředitelka zároveň vyučující, jmenuje předsedu komise krajský úřad. Členy komise jmenuje ředitelka školy. Výsledek zkoušky vyhlásí předseda veřejně v den konání zkoušky. Komisionální zkoušku může žák konat v jednom dni nejvýše jednu. Hodnocení zkoušky je konečné.

Komisionální zkoušku z důvodu uvedeného v odstavci 3 písm. a) může žák ve druhém pololetí konat nejdříve v měsíci srpnu příslušného školního roku, pokud zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka nedohodne

s ředitelkou školy dřívější termín; v případě žáka posledního ročníku vzdělávání vyhoví ředitelka školy žádosti o dřívější termín vždy.

4. Průběh a způsob hodnocení ve vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu

- a) Pro průběh a způsob hodnocení žáků s povoleným individuálním vzdělávacím plánem platí přiměřeně pravidla stanovená tímto klasifikačním řádem. Případné odlišnosti jsou součástí individuálního vzdělávacího plánu.
- b) Žáci, kterým byl povolen a schválen individuální plán výuky mají stanovený průběh, termíny a postupy hodnocení v těchto plánech.
- c) Podklady pro hodnocení získává učitel průběžně odevzdáváním předepsaných prací a při plánovaných zkouškách z předepsaných předmětů v daném klasifikačním období.
- d) Termíny pro uzavření klasifikace, opravné zkoušky i komisionální zkoušky jsou shodné s denním studiem, pokud není, při respektování platné legislativy, upraveno individuálním vzdělávacím plánem jinak

Chování žáka se hodnotí stupni:

- 1 – velmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Výchovnými opatřeními jsou pochvaly a opatření k posílení kázně.

Za vynikající studijní výsledky, za příkladný přístup ke studiu, za reprezentaci školy, za příkladné činy na veřejnosti může být žákovi udělena pochvala třídního učitele, učitele odborného výcviku nebo pochvala ředitele školy. Nástroji posilující kázeň jsou napomenutí třídního učitele, učitele odborného výcviku, důtka třídního učitele, učitele odborného výcviku, důtka ředitele školy, podmíněné vyloučení, vyloučení ze studia.

Autoevaluace školy

probíhá podle Vyhlášky č.15/2005 sb., část čtvrtá, § 8 a 9

Oblasti autoevaluace v oboru

Průběh vzdělávání

1. Podpora rozvoje osobnosti žáka
2. Podpora rovných příležitostí ve vzdělávání

Cíle a kritéria autoevaluace

Respektování individuálních předpokladů žáků - počty kladně vyřízených žádostí rodičů, doporučení pedagogicko-psychologické poradny

Nástroje autoevaluace

- porovnávání výsledků
- vyhodnocování úspěšnosti individuálního vzdělávání

Časové rozvržení evaluačních činností

Září - vypracování individuálně vzdělávacích plánů (třídní učitelé a výchovný poradce)
čtvrtletně (listopad, leden, duben, červen) - vyhodnocování výsledků a jejich porovnání